



## Châteauneuf-du-Pape Blanc

Châteauneuf du Pape est certainement le plus grand terroir à blancs de la vallée du Rhône. Vin chaleureux et sapide les premières années puis évolue dans un registre noble et oriental de pignons de pin, térébenthine et miel. Accord fascinant sur la cuisine provençale et dans les registres culinaires les moins orthodoxes.

### Terroir

Graves alluvionnaires d'origine glacière dites 'à galets roulés', lieu-dit Bois Sénéchaux orienté au nord.

### Cépages

Clairette et Bourboulenc. Vignes en moyenne de plus de 50 ans.

### Vinification et élevage

Pressurage vertical direct. Débourageage naturel à froid. Fermentation par les levures indigènes. Vin élaboré en fûts de chêne de 3 à 5 ans. Fermentation malolactique achevée. Élevage en fûts de 16 à 20 mois sur lies fines. Pas d'utilisation du soufre avant la mise en bouteille.

### Appellation

Châteauneuf-du-Pape

