



CHATEAUNEUF DU PAPE

AOP Châteauneuf-du-Pape blanc

Fiche Technique

Cépages : Grenache Blanc 70 % - Clairette 10 % - Roussanne 10 % -
Bourboulenc 10 %.

Récolte : Manuelle, à maturité optimale.

Style : Floral et miellé. Equilibre frais et charnu.

Vinification

Pressurage direct.

Fermentation à basse température des jus clarifiés.

Elevage en cuves inox durant 12 mois

Dégustation

Vin sec vif avec des attaques perlées, signe d'extrême jeunesse, se marient
avec les crustacés et poissons.

Plus vieux leur ardeur calmée, ils conviennent mieux aux plats : viandes en
sauce blanche, fromages crémeux, et apportent un plaisir inégalé en bouche.
Encore plus vieux, ils s'apprécient en Kir à la mure ou aux fruits des bois, ou
encore avec les gâteaux au chocolat.

Mise en Bouteille

Mis en bouteille par nos soins.

Afin de respecter au mieux l'identité de nos vins, ceux-ci sont peu filtrés et
peuvent présenter de légers dépôts naturels qui n'altèrent en rien la qualité.



SCEA DU DOMAINE DE LA PINEDE
1410, Route de Sorgues
84 230 - CHATEAUNEUF-DU-PAPE

+33.4.90.83.71.50.