



Chateauneuf du Pape blanc

Zone de production : autour du célèbre village des papes d'Avignon.

Vignoble : argile rouge à cailloux roulés, sur des terrasses à quatre niveaux : 20, 30, 60, 80 m. au dessus du Rhône.

Cépage : essentiellement grenache blanc, clairette blanche, bourboulenc, roussanne.

Vinification : 15 jours à basse température, puis sur lie de 6 à 8 mois.

Température de dégustation : de 10 à 12°.

Durée de conservation : jusqu'à 5 ans.

Caractère : bouquet fins aux nuances florales, sensation d'équilibre et de fraîcheur aromatique.

Mets : courge et st-jacques dorées, bourride de lieu jaune.

