

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape blanc 2017



Prix du produit :

378,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Les Avril (CLOS DES PAPES)

Millésime: 2017

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

RVF: 18,5/20

Description brève du produit :

18,5/20 RVF. Un grand Châteauneuf-du-Papes blanc ! Il peut être dégusté dans sa jeunesse, mais est aussi taillé pour la garde.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS DES PAPES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape blanc 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 18,5/20. Nous sommes dithyrambiques sur les vins du domaine. Le blanc garde une immense fraîcheur et une non moins grande rectitude. Il oscille entre des notes de fenouil, d'anis et de résineux. Et quelle persistance sur les amers minéraux !

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, août 2018) : 93/100. *The 2017 Chateauneuf du Pape Blanc is a stunningly concentrated effort produced from minuscule yields of only ten hectoliters per hectare. Made and aged entirely in stainless steel, it offers aromas of apple blossoms and tangerines. This medium to full-bodied white combines richness and lime zest, and it seems to be developing quickly. Already showing hints of honey and truffle, I would opt for drinking it on the young side, although Paul-Vincent Avril likes his whites after ten or more years of cellaring. Drink date 2018-2022.*

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Le Clos des Papes blanc est un vin de garde, qui pourra vieillir 15 ans et plus dans une bonne cave. Il peut être bu la première voire la deuxième si l'on recherche des arômes d'agrumes, de fruits secs tels la pêche, la poire, l'abricot. Il faut savoir que par la suite, le vin va passer par une période plus ou moins longue (5 à 7 ans) de minéralité ; ces parfums laissant place ensuite à des arômes de miel et d'amandes grillées, de fruits confits, qui vont s'accentuer au fil du temps.

Les cépages :

- 16% de Grenache blanc
- 16% de Clairette
- 16% de Roussane
- 16% de Pipoul
- 16% de Bourboulenc
- 16% de Picardan

Nature des sols :

Terrain Miocène recouvert par le diluvium alpin des plateaux ou le diluvium des terrasses, à l'exclusion des alluvions du Rhône.

Vignes :

Age moyen des vignes 30 ans,

3300 pieds/Ha

Taille en cordon de royat et gobelet,

Vendanges manuelles

Vinification :

Tous les cépages fermentent ensemble dans la même cuve.

Notre propriété morcelée nous permet l'homogénéité des maturités.

Elevage en cuve, sur lies, pendant 6 mois.

Le vin blanc ne passe pas dans le bois.

Mise en bouteilles Février/Mars