

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape blanc 2018



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2018

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: grenache blanc

Description brève du produit :

Un grand Châteauneuf-du-Papes blanc ! Il peut être dégusté dans sa jeunesse, mais est aussi taillé pour la garde. Rarissime en 2018, la production était microscopique.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape blanc 2018

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, août 2019) : 92/100. *Clos des Papes's white is roughly equal parts Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Picpoul and Roussanne, but the exact proportions vary from year to year. The 2018 Chateauneuf du Pape Blanc has less Bourboulenc and Picpoul. Tangerine and lime aromas lead the way, while the palate is medium to*

full-bodied, plump and silky, perhaps a bit lower acid than the 2017 yet still fine, elegant and lingering on the finish. Drink date 2019-2030.

Commentaire du vigneron :

C'est un millésime équilibré, long en bouche qui présente des arômes de poire, anis et pamplemousse. On note une certaine salinité, signe pour moi de qualité. C'est assurément un vin que l'on pourra faire vieillir dans une bonne cave.

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