

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape blanc 2019



Prix du produit :

225,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2019

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 95/100

Description brève du produit :

95/100 RVF. Un grand Châteauneuf-du-Pape 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 CUVES EN STOCK**

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape blanc 2019

La Revue du Vin de France (Les grandes bouteilles de la Vallée du Rhône n°645, oct 2020) :
95/100. *Une palette raffinée, sur des notes de fleurs blanches, de fenouil et d'aneth sauvage. le nez se montre très épuré. la bouche est en équilibre sur une trame puissante et longiligne, une*

belle patine. un vin cristallin et profond.

Commentaire du vigneron :

Le Clos des Papes blanc 2019 présente des arômes de poire, pamplemousse, anis et a aussi un côté floral. En bouche nous avons un caractère minéral, beaucoup de fraîcheur, qui présage un bon vieillissement, et comme souvent une certaine salinité. Il accompagnera très bien vos poissons, volailles, coquilles St Jacques ou homard, mais aussi certains fromages.

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