

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape blanc 2021



Prix du produit :

510,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Avril (CLOS DES PAPES)
Millésime: 2021
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 98/100

Description brève du produit :

98/100 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 CUVÉES EN STOCK**

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape blanc 2021

La Revue du Vin de France (HORS-SÉRIE - MAI 2024) : 98/100.

La Revue du Vin de France (n°671, juin 2023) : 98/100. Sur les cinq cépages présents ici, le

bourboulenc et le picpoul viennent tempérer la richesse de l'année. Élevé en cuves inox, ce blanc est toujours mis en bouteilles de manière précoce. Il sent le beau végétal du Sud avec ses notes de fenouil sauvage mais aussi l'éclat de caillou. Un vin de chair, pur et tout en suavité, d'un équilibre magistral, destiné à une belle et longue garde. Superbe.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : **Coup de ? et 95/100.** Une palette subtile coincée entre les fleurs blanches et les fruits jaunes, le nez n'est pas assis sur la maturité, une belle fraîcheur et profondeur caractérise ce millésime 2021. En bouche, c'est la richesse délitée, un vin plus longiligne sans excès de richesse avec une belle acidité support de fraîcheur. Apogée 2022-2030.

Commentaire du vigneron :

Le blanc 2021 est également un vin de garde qui est issu de l'assemblage des 6 cépages à proportions égales à savoir 15 à 16% de grenache blanc, roussanne, clairette, picpoul, bourboulenc et picardan. Les caractères aromatiques sont floraux mais associés de poire, d'anis et d'agrumes. C'est un vin élégant et frais qui présente une belle persistance en bouche. Il est très équilibré et c'est assurément un vin que vous pourrez faire vieillir..

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