

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2023



Prix du produit :

492,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2023

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 95/100

Description brève du produit :

94/100 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 CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2023 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **94/100**. *Le blanc séduit par ses notes de chèvrefeuille, d'anis sauvage et de citron confit. Le jus ample et de belle tenue confirme que le millésime est large, mais sans mollesse. C'est un vin nourrissant dans son coeur de bouche et en même temps doté d'une finale fringante.*

La Revue du Vin de France (oct. 2024) : 93/100. *On est saisi par le côté frais de ce vin aux senteurs de fleurs. Lumineux et salin, on a envie de boire de suite, même s'il ira loin. Exempt d'acidité, l'éclat vif de son fruit est lié au bourboulenc et au picpoul présents dans l'assemblage.*

Robert Parker's Wine Advocate (Yohan Castaing, sept. 2024) : **95/100**. *Crafted from six permitted varieties in equal proportions, co-fermented and cold-settled for one night, the 2023 Chateauneuf du Pape Blanc from Clos des Papes exhales a delicate, complex bouquet of fennel, verbena, pear, iodine, herbs and acacia blossoms. Medium to full-bodied, pure and seamless, it's built around bright acids, a layered, lovely structured texture and a long, ethereal, saline finish. The phenolic aftertaste adds a racy profile that I find particularly appealing. **DRINK DATE 2026-2046***

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