

# Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2024



Prix du produit :

**540,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2024

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 96/100

Bettane + Desseauve: 97/100

Wine Advocate (Parker): 96/100

**Description brève du produit :**

**97/100 B+D et 96/100 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 2024**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept. 2025) : **96/100.** *Le blanc 2024, vif, dévoile des notes presque verdo�antes. En bouche, un fruit dense anime ce blanc musclé, tonique, porté par un fruit d'une grande sapidité et sculpté en profondeur.*

**Guide Bettane + Desseauve 2026** (sept 2025) : **97/100.** *Le blanc, représentant 10% de la surface plantée, est également remarquable : issu d'un assemblage de 6 cépages à parts égales, il séduit par sa fraîcheur, son équilibre et son étonnante capacité de vieillissement. Un domaine au somment, fidèle à ses convictions, son style et son terroir.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Y. Castaing, oct 2025): **96/100.** *Crafted from six different grape varieties in equal proportions, the 2024 Chateauneuf du Pape Blanc is exquisite, wafting from the glass with aromas of flowers, herbs, almonds, pear and peach. Medium- to full-bodied, round and sappy, it's fleshy with a lively core of fruit, terrific mid-palate plenitude and a long, ethereal, somewhat chalky finish lifted by a beautiful bitterness and a saline aftertaste. **Drink date 2025-2045.***

#### 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