

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2025



Prix du produit :

462,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2025

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Description brève du produit :

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

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape blanc 2025

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'accroître 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