

2022

LA SIGNATURE BLANC | PÈRE PAPE



APPELLATION : AOP Châteauneuf du Pape | COULEUR : Blanc

TERROIR : Sable et argile rouge recouverte de diluvium alpin "galets roulés"

CÉPAGES : Grenache blanc 40%, clairette 30%, roussanne 20%, bourboulenc 10%

SUPERFICIE : 1 hectare

ÂGE DES VIGNES : 60 ans en moyenne

RENDEMENT : 20 hectolitres par hectare

VINIFICATION : Vendange manuelle en caisse de 20 kg, triée à la main à la parcelle et au chai, pressurage pneumatique direct en grappe entière, débouillage à froid en cuve inox thermorégulée, cofermentation en demi-muids, pas de fermentation malolactique. Levures indigènes uniquement

ÉLEVAGE ET EMBOUTEILLAGE : 8 mois en demi-muids, élevage sur lies fines, filtration tangentielle, mise en bouteille au domaine

POTENTIEL DE GARDE : Entre 10 et 15 ans

DÉGUSTATION : Un blanc pur et équilibré au style vibrant qui souligne parfaitement la richesse des terroirs de l'appellation. Le nez révèle des arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques. En bouche l'aromatique tend vers les agrumes, la menthe miellée, et le citron vert.

FAMILLE ROUMIEUX