2023

LES TERRES DE LA CRAU

APPELLATION : AOP Châteauneuf du Pape | COULEUR : Blanc

TERROIR : Sables et argile rouge recouverte de galets roulés

LIEUX-DITS : La Crau

CÉPAGES : Clairette 40%, Grenache blanc 30%, Roussanne 20%, Bourboulenc 10%

SUPERFICIE : 1 hectare

ÂGE DES VIGNES : 60 ans en moyenne

RENDEMENT : 30 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, débourbage à froid en cuve inox thermorégulée, cofermentation en demi-muids

ÉLEVAGE : 8 mois en demi-muids, amphore et cuve inox sur lies fines

FILTRATION ET EMBOUTEILLAGE : Filtration et mise en bouteille au domaine

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 tilleul. En bouche l'aromatique tend vers la menthe miellée, et le citron vert.

FAMILLE **ROUMIEUX**