



Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

Alliance entre la finesse bourguignonne et l'opulence méridionale

Description:

Le secret de ce Châteauneuf-du-Pape réside peut-être dans le pressurage en grappes entières. Les raisins sont pressés pendant trois heures avant d'être soumis à une fermentation spontanée pendant quatre semaines. Mais peut-être tient-il aussi au fait que les cépages à maturation précoce sont fermentés en premier et que le jus des autres n'est ajouté que progressivement au vin déjà en fermentation. Ou bien est-ce le long élevage sur lies qui suit, qui arrondit et équilibre le vin? Une chose est sûre: partez à la découverte du secret de ce vin exceptionnel!

Profil aromatique:

Jaune doré intense aux reflets orangés. Poires vanillées et fleurs d'amandier dans le bouquet complexe aux nuances de miel d'acacia et de jus de pêche, puis en arrière-nez une belle note de nougat. Agréable rondeur dans le palais fruité, avec maintenant également des arômes d'ananas et de gelée de coing, parfaitement équilibré malgré son opulence, il montre de très grandes réserves et une interaction fascinante entre une minéralité légèrement amère et un fruité de miel.

Accompagne idéalement:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Vallée du Rhône méridionale

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2038

Cépage(s): 16.66% Grenache, 16.66% Clairette, 16.66% Roussanne, 16.66% Picpoul, Bourboulenc, 16.66% Picardan

N° article: 1488323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

Herkunft:	France
Notation:	Score 19.5/20
Cépage(s):	16.66% Grenache, 16.66% Clairette, 16.66% Roussanne, 16.66% Picpoul, 16.66% Bourboulenc, 16.66% Picardan
A boire:	jusqu'en 2038
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.