

2021 Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

Note de dégustation:
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 idéale:
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.

Conseils de service:
Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Clos des Papes
Notation(s):	Score 19.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	16.67% Grenache Blanc, 16.67% Clairette, 16.67% Roussanne, 16.67% Picpoul, 16.67% Bourboulenc, 16.67% Picardan
Référence:	1488321

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

Origine:	France
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	16.67% Grenache Blanc, 16.67% Clairette, 16.67% Roussanne, 16.67% Picpoul, 16.67% Bourboulenc, 16.67% Picardan
Apogée:	jusqu'en 2035
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch