



Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

Raffinatezza della Borgogna e l'opulenza del sud in un connubio

Descrizione:

Forse il segreto di questo Châteauneuf-du-Pape sta nella pigiatura a grappolo intero. L'uva viene pigiata per tre ore prima di essere sottoposta a fermentazione spontanea per un periodo di quattro settimane. Ma forse è anche il fatto che i vitigni a maturazione precoce vengono fermentati per primi e il succo degli altri viene aggiunto solo gradualmente al vino già in fermentazione. Oppure è il lungo affinamento sui lieviti che segue, che arrotonda e bilancia il vino. Una cosa è certa: scoprite il segreto di questo vino eccezionale!

Profilo aromatico:

Giallo dorato intenso con riflessi aranciati. Pere vanigliate e fiori di mandorlo nel complesso bouquet con note di miele d'acacia e succo di pesca, seguite da un delizioso sentore di torrone. Piacevolmente rotondo al palato fruttato, ora anche con aromi di ananas e gelatina di mele cotogne, perfettamente equilibrato nonostante la sua opulenza. Nonostante la sua opulenza, mostra una grande riserva e un'affascinante interazione tra mineralità leggermente amara e fruttato mielato.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Valle del Rodano meridionale

Produzione: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0%

Uva: 16.66% Grenache, 16.66% Clairette, 16.66% Roussanne, 16.66% Picpoul, Bourboulenc, 16.66% Picardan

Numero articolo: 1488325

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

Paese di origine: Francia

Valutazioni: Score 19.5/20

Uva: 16.66% Grenache, 16.66% Clairette, 16.66%
Roussanne, 16.66% Picpoul, 16.66%
Bourboulenc, 16.66% Picardan

Viticoltura: Tradizionale

Produzione: in vasche d'acciaio inox

Gradazione alcolica: 14.0%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi
complessi si consiglia una temperatura di
degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.