



2021 Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

Nota di degustazione:

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 grandi riserve 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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Clos des Papes
Valutazioni:	Score 19.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	16.67% Grenache Blanc, 16.67% Clairette, 16.67% Roussanne, 16.67% Picpoul, 16.67% Bourboulenc, 16.67% Picardan
Numero di articolo:	1488321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	16.67% Grenache Blanc, 16.67% Clairette, 16.67% Roussanne, 16.67% Picpoul, 16.67% Bourboulenc, 16.67% Picardan
Maturità:	fino a 2035
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi