



## 2022 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

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Rodano
<b>Sottoregione:</b>	Valle del Rodano meridionale
<b>Produttore:</b>	Clos des Papes
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2037
<b>Varietà d'uva:</b>	16.66% Grenache Blanc, 16.66% Clairette, 16.66% Roussanne, 16.66% Bourboulenc, 16.66% Picpoul, 16.66% Picardan
<b>Numero di articolo:</b>	1488322

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Clos des Papes

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	16.66% Grenache Blanc, 16.66% Clairette, 16.66% Roussanne, 16.66% Bourboulenc, 16.66% Picpoul, 16.66% Picardan
<b>Maturità:</b>	fino a 2037
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi