VIDAL-FLEURY

Vidal-Fleury

Châteauneuf-du-Pape

Vin blanc sec plutôt jeune, le Châteauneuf-du-Pape blanc s’apprécie dès sa jeunesse pour sa fraîcheur et ses arômes fruités et floraux. De garde, il développe alors des arômes plus prononcés de cire, de noix et de fruits secs.

Millésime : 2019

Couleur : Blanc

Non disponible à la vente en ligne

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

L’AOC Châteauneuf du Pape offre un visage unique et hors du temps. Ce terroir, implanté sur la rive gauche du Rhône, est composé de vastes terrasses recouvertes d'argile rouge mêlée à de nombreux galets roulés de quartz.

ACCORDS METS & VINS :

Fromage de Brebis, Apéritif, Poisson grillé, Saumon, Salade

DISTINCTIONS :

Robert Parker : 90 / 100 - -

Roussanne	Apparence : jaune pâle.

Une fraîcheur qui domine, avec un nez frais, fruité, floral et poire et une bouche fraiche d’une bonne acidité sur des notes de miel d’acacia et de noix. Une finale basée sur l’acidité et les saveurs.

Pressurage direct. Refroidissement du moût à 12°C. Légère clarification naturelle par soutirage. Une fermentation en foudres avec des levures sélectionnée dans les chais avec une température contrôlée à 18°C. Pas de fermentation malolactique. Clarification naturelle par débourbage, une filtration. Absence de collage.

Elevage sur lies avec bâtonnage : 5 mois. Vieillissement en bouteille : 3 mois avant expédition.

TEMPÉRATURE	OUVERTURE	CONSERVATION
11 °C	N/A	10 ans