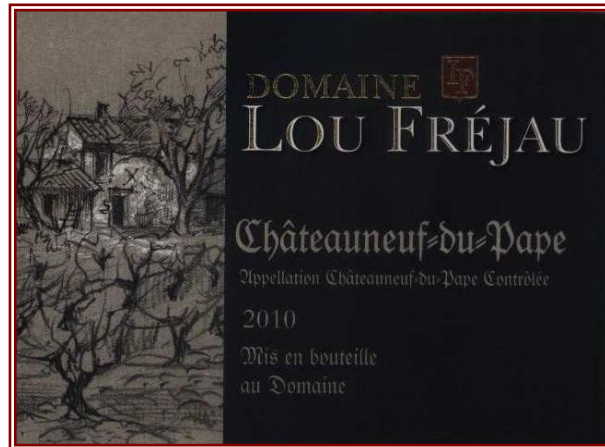




## Châteauneuf-du-pape Blanc



FR-BIO-01  
Agriculture France

Une partie est produite sur des sols argilo-calcaire, recouvert de galets ronds et une autre sur des sols pauvres sablonneux. En Agriculture Biologique. Vendanges manuelles. Pressurage immédiat, vinification à basse température. Mis en bouteille au plus tôt.

L'encépagement : 18% Grenache, 55% Clairette, 18% Bourboulenc, 6% Roussanne et 3% Picardan.

Il présente une robe paille pale mais brillante.

Nez fruité, parfumé, élégant et fin, pêches, fruits exotiques et melons mûrs, notes de fruits mûrs puis frais.

En bouche charnu et rond, avec une texture douce, grasse montrant de l'énergie et de la vivacité sur la finition qui comporte une note de poire. La finale est longue et chaleureuse.

A boire ou à vieillir. Vous pouvez l'accorder avec les mets suivants :

- Veaux aux morilles, chanterelles,
- Poissons en sauces, noix de St Jacques,
- Fromages à croûtes lavées : Maroilles, Chèvres...
- Mendiants des 13 desserts.

