



CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES

CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC 2018

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Si le vignoble de Châteauneuf du Pape est aujourd'hui surtout connu pour ses grands rouges (95% de l'appellation) issus majoritairement de cépage de Grenache noir, les connaisseurs sauront reconnaître dans ses vins blancs le signe d'un grand terroir. Ont été ainsi isolées sur les Terroirs du Clos de l'Oratoire 2 parcelles d'Eclats Calcaires pour faire naître un vin dont la rareté n'a d'égale que la finesse qui saura séduire les palets en recherche de fraîcheur et de minéralité.

VIGNES & CÉPAGES :

Grenache Blanc, Bourboulenc, Clairette, Roussanne

TERROIR :

Vallée du Rhône méridionale, situé sur les hauteurs de Châteauneuf-du-Pape.

VINIFICATION :

Pressurage direct en vendange entière dans pressoir pneumatique à cage fermée de 30 hL et débordage modéré de 12 à 36 heures à très basse température 6°C. 80% fermenté en cuve béton tulipe de 22 hL entre 15 et 18°C puis élevé sur lies totales sans fermentation malolactique. 20% de l'assemblage a été fermenté en barriques de 300 L neuves puis bâtonné modérément jusqu'à fin décembre. L'élevage sur lies se poursuit ensuite jusqu'au printemps.

ELEVAGE :

Elevage de 6 mois sur lies fines dans les cuves béton tulipe (80%) et barriques (20%).

DÉGUSTATION :

Robe : La robe est d'un beau jaune or avec de jolis reflets verts.

Nez : Le nez exprime de la typicité, d'arômes de fruits à chair blanche (pomme, poire), de fleurs d'oranger, d'anis et citron sur un fond boisé.

Bouche : La bouche impose une présence avec beaucoup de fruits, de finesse, d'ampleur et de sucrosité mais toujours dans un bel équilibre de fraîcheur.

Idéal sur des poissons, des écrevisses, des quenelles de brochet sauce Nantua, des plats exotiques...

Conseil de service : Servi à 10°C

