

CHATEAUNEUF DU PAPE "MIOCENE" BLANC

CHATEAUNEUF DU PAPE

INFORMATION

Appellation :
CHATEAUNEUF DU PAPE

Cépage : CLAIRETTE /
ROUSSANNE

Alcool : 14.5%

Certification :

Bio : Oui



VINIFICATION

Méthode : Vendanges manuelles, pressurage direct après éraflage. Vinification en cuve inox à basse température. Elevage en cuve pendant 6 mois et mise en bouteille.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : RHONE SUD

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : La robe est jaune pâle, nuancée de vert.

Nez : Le nez dévoile des arômes fins de fleurs blanches (aubépines, chèvrefeuilles) et d'épices fines.

Bouche : En bouche, c'est un équilibre agréable entre vivacité et rondeur qui font ressortir des caractères d'abricot sec, de miel et de sureau. Un Châteauneuf du Pape blanc de grande finesse.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°

Accords mets et vins :
FROMAGES, POISSONS,
VIANDES BLANCHES

Garde :