



Encépagement : 80% grenache blanc– 20% Clairette, Roussane, Bourboulenc.

Grape Varieties : 80% white grenache – 20% Clairette, Roussane, Bourboulenc.

Sols : Argilo-calcaire Galets roulés

Soil : Chalky clay – Pebbles

Rendement : entre 28 et 30hl/ha

Yield : Between 28 and 30 hl/ha

Vinification : fermentation en barriques neuves (228 et 500 litres).

Wine-making : Fermentation in new french oak (228 and 500 liters)

Elevage : Entre 15 et 18 mois d'élevage en barriques sur lies fines. .Pas de collage. Légère filtration.

Maturing: Between 15 and 18 months in barrels on lees. No fining, light filtration for bottling.



Commentaires dégustation :

Un Châteauneuf du Pape blanc tout en élégance dans sa robe jaune pâle, frais, fin, complexe, avec une superbe amplitude aromatique. Il révèle les meilleurs plats de poissons, daurades au four, thons grillés, les viandes blanches.

A white Chateauneuf du Pape in all elegance with a beautiful pale yellow colour, fresh, fine, complex with a splendid aromatic amplitude. It gets the best out of fish dishes, oven-cooked bream, grilled tuna, white meat.