



VISCONTI43

# CHATEAU DE VAUDIEU

Schede tecniche



**CHATEAU  
DE VAUDIEU**  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPÉ

Chateau de Vaudieu

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Châteauneuf-du-Pape

**Zona produttiva** Valle del Rodano, Châteauneuf-du-Pape.

**Vitigno** 40% Roussane, 30% Grenache Blanc, 21 Picardan, 9% Clairette

**Tipologia del terreno** Ciottoli e calcare grigio con presenza di selce.

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte a mano, presto al mattino per mantenere la freschezza, selezionate e messe in cassette in modo da limitare lo schiacciamento. I grappoli vengono pressati delicatamente, in un torchio pneumatico. I mosti vengono selezionati, poi messi in serbatoi in acciaio inox. Dopo la sfeccatura a freddo una parte dei Grenache e dei Picardan viene messa in demi-muids, le Roussane e le Clairette in botti di rovere per effettuare la fermentazione alcolica. Nessuna fermentazione malolattica al fine di mantenere la freschezza e il frutto.

**Invecchiamento** 9 mesi in acciaio e in barrique

## NOTE ORGANOLETTICHE

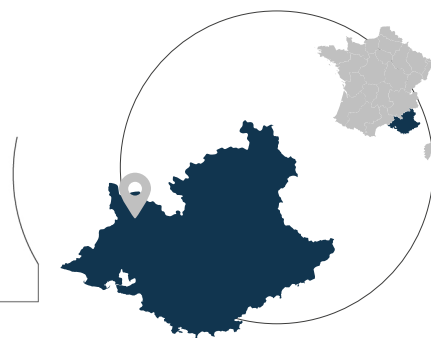
**Colore** Colore oro pallido con riflessi argentati.

**Profumo** Il naso si apre su note di fiori bianchi e di spezie dolci, poi emerge brioche leggermente tostata.

**Sapore** L'attacco è vivo e franco, poi la rotondità data dall'affinamento avvolge le papille. Il finale è lungo e conferma l'impressione di mineralità percepita all'attacco.

**Abbinamenti** Si abbina all'orata, scampi, aragoste, ostriche e gamberi.

**Temperatura di servizio** 10/12° C



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE / VALLE DEL RODANO



ANNO DI FONDAZIONE | 1767



ENOLOGO LAURENT BRECHET (enologo)  
GILLES CALVIER (enotecnico)  
RENAUD DENOS (consulente esterno)



VITIGNI | GRENACHE, ROUSSANNE, SYRAH,  
GRENACHE BLANC, MOURVEDRE,  
PICARDAN, CLAIRETTE



Chateau de Vaudieu

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Châteauneuf-du-Pape

**Zona produttiva** Valle del Rodano, Châteauneuf-du-Pape.

**Vitigno** 54% Grenache, 30% Syrah, 16% Mourvèdre

**Tipologia del terreno** Sabbia e grès rosso.

**Vinificazione** Le uve vengono diraspate e pigiate, quindi convogliate in una vasca in acciaio inox. La temperatura è mantenuta intorno ai 25°C durante la fermentazione alcolica. La durata della macerazione è di circa 30 giorni, nel corso dei quali vengono effettuati quotidianamente rimontaggi e délestage.

**Invecchiamento** Il Syrah affina per 12 mesi in barrique, il Grenache e il Mourvèdre in demi-muid.

## NOTE ORGANOLETTICHE

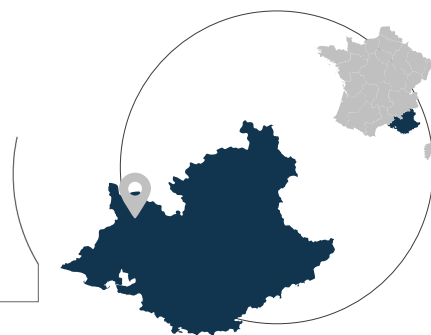
**Colore** Colore rosso rubino intenso.

**Profumo** Il naso rivela un sottile mix di confettura di fragola e fava di cacao, poi note di pepe bianco prendono il sopravvento.

**Sapore** In bocca, l'attacco è fresco grazie a una bella concentrazione di tannini con note mentolate. Evolve verso note di grafite.

**Abbinamenti** Si abbina a carne arrosto-grigliata, carne rossa in umido, selvaggina.

**Temperatura di servizio** 16° C



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE / VALLE DEL RODANO



ANNO DI FONDAZIONE | 1767



ENOLOGO LAURENT BRECHET (enologo)  
GILLES CALVIER (enotecnico)  
RENAUD DENOS (consulente esterno)



VITIGNI | GRENACHE, ROUSSANNE, SYRAH,  
GRENACHE BLANC, MOURVEDRE,  
PICARDAN, CLAIRETTE



Chateau de Vaudieu

# CLOS DU BELVEDERE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Châteauneuf-du-Pape

**Zona produttiva** Valle del Rodano, Châteauneuf-du-Pape, nella migliore parcella di Grenache Blanc.

**Vitigno** 100% Grenache Blanc

**Tipologia del terreno** Galets roulés e argilla rossa.

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte a mano, presto al mattino per mantenere la freschezza, selezionate e messe in cassette in modo da limitare lo schiacciamento. I grappoli vengono pressati delicatamente in un torchio pneumatico. I mosti vengono selezionati, poi messi in acciaio inox, termoregolata. Dopo la sfeccatura a freddo, il Grenache viene messo in botte per effettuare la fermentazione alcolica. Al termine della fermentazione, la malolattica viene bloccata.

**Invecchiamento** 9 mesi in botti da 500 litri.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore oro pallido con riflessi verdi.

**Profumo** Il naso è di estrema ricchezza: pompelmo e pietra focaia in apertura, evolve verso aromi di frutti a polpa bianca.

**Sapore** In bocca, l'attacco è citrino, poi la grassezza prende il sopravvento e avvolge le papille, per tornare in finale su note minerali che gli conferiscono una bella lunghezza.

**Abbinamenti** Si abbina a pesce a polpa bianca, capesante, aragosta, astice e frutti di mare.

**Temperatura di servizio** 12° C



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE / VALLE DEL RODANO



ANNO DI FONDAZIONE | 1767



ENOLOGO LAURENT BRECHET (enologo)  
GILLES CALVIER (enotecnico)  
RENAUD DENOS (consulente esterno)



VITIGNI | GRENACHE, ROUSSANNE, SYRAH,  
GRENACHE BLANC, MOURVEDRE,  
PICARDAN, CLAIRETTE



Chateau de Vaudieu

# VAL DE DIEU

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Châteauneuf-du-Pape

**Zona produttiva** Valle del Rodano, Châteauneuf-du-Pape.

**Vitigno** 62% Grenache, 32% Syrah, 6% Mourvèdre

**Tipologia del terreno** Sabbia e grès rosso.

**Vinificazione** Le uve vengono diraspate e pigiate, quindi convogliate in una vasca in cemento tronconica. La temperatura è mantenuta intorno ai 25°C durante la fermentazione alcolica. La durata della macerazione è di circa 30 giorni, nel corso dei quali vengono effettuati quotidianamente rimontaggi e délestage.

**Invecchiamento** Il Syrah affina per 12 mesi in barrique nuove, il Grenache e il Mourvèdre in demi-muid (600 litri) e foudre (1000 litri).

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso scuro con riflessi violacei.

**Profumo** Un naso complesso con note di crema di ribes nero, spezie tostate e incenso.

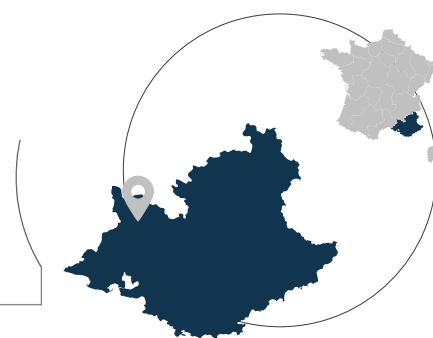
**Sapore** Un palato potente con tannini setosi, il tutto in equilibrio.

**Abbinamenti** Si abbina a carne arrosto-grigliata, carne rossa in umido, selvaggina.

**Temperatura di servizio** 16° C



CHATEAUNEUF-DU-PAPE / VALLE DEL RODANO



ANNO DI FONDAZIONE | 1767



ENOLOGO LAURENT BRECHET (enologo)  
GILLES CALVIER (enotecnico)  
RENAUD DENOS (consulente esterno)



VITIGNI | GRENACHE, ROUSSANNE, SYRAH,  
GRENACHE BLANC, MOURVEDRE,  
PICARDAN, CLAIRETTE



Chateau de Vaudieu

# L'AVENUE DE VAUDIEU

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Châteauneuf-du-Pape

**Zona produttiva** Valle del Rodano, Châteauneuf-du-Pape, da una delle migliori parcelle di Grenache.

**Vitigno** 100% Grenache

**Tipologia del terreno** Sabbia e grès rosso.

**Vinificazione** Le uve vengono diraspate e pigiate, quindi convogliate in una vasca in cemento tronconica. La temperatura è mantenuta intorno ai 25°C durante la fermentazione alcolica. La durata della macerazione è di circa 30 giorni, nel corso dei quali vengono effettuati quotidianamente rimontaggi e délestage.

**Invecchiamento** Affina per 18 mesi in demi-muid.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino con riflessi violacei.

**Profumo** Il naso svela note di coulis di lampone e di tè nero.

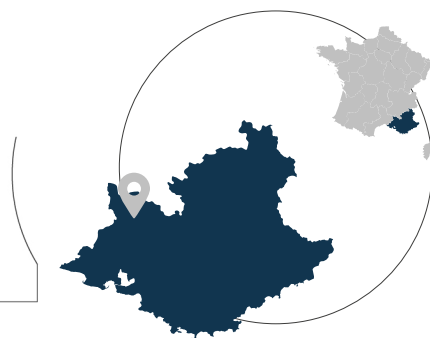
**Sapore** La bocca è improntata alla freschezza e alla finezza caratteristiche dei vecchi Grenache su suoli a tessitura sabbiosa palato potente con tannini setosi, il tutto in equilibrio.

**Abbinamenti** Si abbina a carne arrosto-grigliata, carne rossa in umido, selvaggina.

**Temperatura di servizio** 16/18° C



CHATEAUNEUF-DU-PAPE / VALLE DEL RODANO



ANNO DI FONDAZIONE | 1767



ENOLOGO LAURENT BRECHET (enologo)  
GILLES CALVIER (enotecnico)  
RENAUD DENOS (consulente esterno)



VITIGNI | GRENACHE, ROUSSANNE, SYRAH,  
GRENACHE BLANC, MOURVEDRE,  
PICARDAN, CLAIRETTE

