

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 sfecciatura a freddo una parte dei Grenache e dei Picardan viene messa in demi-muids, le Roussanne 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, ROUSSANE, SYRAH,
GRENACHE BLANC, MOURVEDRE,
PICARDAN, CLAIRETTE

