



## TRADITION BLANC 2019, A.O.C. CHATEAUNEUF-DU-PAPE

### Assemblage

Cuvée historique du Domaine produite depuis de le XVIIème siècle. Les Grenaches blancs proviennent du plateau de la Crau, les Clairettes, Roussanes, Bourboulencs, Picpoul, du Vallon de la Solitude.

- 40% Roussanne
- 30% Clairette
- 20% Grenache blanc
- 10% Bourboulenc, Picpoul

### Vinification & élevage

Les vendanges se font à la main tôt le matin en caisses de 25 kgs. Les raisins sont pressés après une courte macération pelliculaire.

La fermentation et l'élevage se font en barriques pour la Roussanne, et le Grenache Blanc. Les Clairettes et les Bourboulencs sont vinifiés en cuves. La fermentation malolactique est effectuée sur les Roussanes. Cette année, 5% de l'assemblage est vinifié en macération longue c'est dire que ces raisins blancs ont étaient vinifié comme des raisins rouges.

Cette cuvée est élevée pour 40% en barriques, sur lies fines, durant 10 mois.

### Le millésime 2019

Rendement 33 hectolitre/hectares, 10000 bouteilles produites

### Notes de dégustation

Nez complexe de fleur blanche, de pêche et de brioche. Bouche alliant vivacité et onctuosité avec des notes d'agrumes, de melons confits et de fleurs et une finale très minérale.

### Associations mets et vins

Brouillade aux truffes, poissons grillés ou en sauce, tagine de poisson, huîtres gratinées, langouste, chapon à la crème et au vin jaune, ceviche.

### Recommandation

- A boire dès maintenant et jusqu'en 2029
- Température de service : de 10 à 12 °C



## Notes

- **Wine Advocate 90/100**

*“A blend of 40% Roussanne, 30% Clairette, 20% Grenache Blanc and the rest a mix of Bourboulenc and Picpoul, Solitude's 2019 Chateauneuf du Pape Blanc boasts subtle notes of pencil shavings and toasted hazelnuts set against a backdrop of ripe pear and melon. Medium to full-bodied, it's slightly creamy in texture on the palate, ending with additional nuttiness balanced by hints of citrus. Forty percent of the wine spent time in barriques for 10 months, and it shows.”*

**(Joe Czerwinski, September 24<sup>th</sup>, 2020)**

- **Jeb Dunnuck 92/100**

*“A blend of 40% Roussanne, 30% Clairette, and the balance Grenache Blanc and Picpoul, the 2019 Châteauneuf du Pape Blanc offers a lighter gold color as well as a classic bouquet of honeyed citrus, white orchard fruits, honey suckle, and acacia flowers. This nicely textured, medium to full-bodied white has an expansive texture, solid mid-palate depth, and a clean, dry finish that will make it shine at the dinner table. Drink it anytime over the coming 7-8 years.”*

**(Tasting date : June 10<sup>th</sup>, 2020.)**