



Tradition Blanc 2022, A.O.C. Châteauneuf-du-Pape

Produit issu de l'agriculture biologique FR-BIO-01

Assemblage

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

- Grenache blanc 30%
- Clairette 29%
- Roussanne 25%
- Bourboulenc 15%
- Picpoul 1%

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, le Grenache Blanc lui est élevé en cuve. Les Clairettes et les Bourboulenc sont vinifiés en cuves. La fermentation malolactique est effectuée sur une partie des Roussannes.

Cette cuvée est élevée pour 35% en barriques d'un vin, 30% en foudres, 30% en cuve béton et 5% en barriques neuves, sur lies fines, durant 10 mois.

Le millésime 2022

Rendement 22 hectolitre/hectares, 6000 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 2030
- Température de service : de 10 à 12 °C



Notes**Decanter 92/100 – Matt Walls**

Intense and shapely, showing plenty of pear and floral notes. Full-bodied, regal and impressive, with a generous mouthfeel and a long finish. A lot of wine for the money, in an oaked style, but not excessively so.