

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

AOC blanc

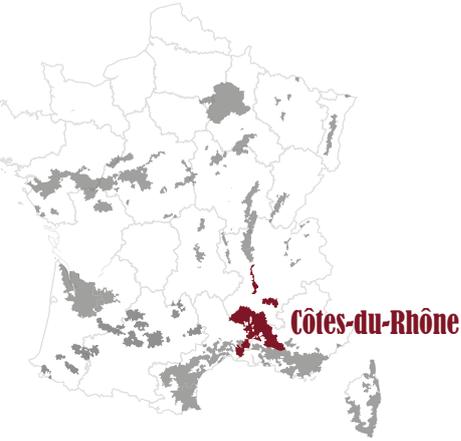
La Vallée du Rhône est le passage privilégié entre le monde méditerranéen et l'Europe septentrionale, elle déploie ses vignobles depuis 2000 ans.

Des vins souples, frais, aromatiques, et également, des vins riches, complexes, souvent élevés en fûts et de bonne capacité de vieillissement, on trouve de nombreux styles.

Côtes du Rhône

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

LOUIS AFFRE



Le vignoble de cette **appellation méridionale** s'étend sur presque toute la commune de Châteauneuf-du-Pape et sur certains terrains des quatre communes limitrophes (Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues). La superficie du vignoble est de **3153 ha**.

Cépages



Sur les différents cépages autorisés, notre cuvée est composée de Grenache blanc (60%), Clairette et Bourboulenc pour 40%.

Elaboration - Vinification



Le travail commence à la vigne par une sélection minutieuse des parcelles. A la suite des vendanges, nous procédons à une vinification et un élevage traditionnels.

Dégustation



Robe : jaune paille soutenu aux reflets lumineux.

Nez : complexe et délicat de fleurs blanches et de fruits à chair blanche évoluant sur des notes de poivre blanc.

Bouche : l'attaque est élégante avec beaucoup de fraîcheur. La bouche est ample avec des notes de fruits frais. La finale révèle des notes légèrement citronnées.

Accords mets et vins



Ce vin accompagnera à merveille un risotto de noix de Saint Jacques, une cassolette de gambas ou même un carré de veau au miel.

Servir idéalement à une température de 11-12°C.

Garde



De 3 à 5 ans selon les millésimes.

