

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine  
l'Abbé Dîne

**Châteauneuf du Pape**  
APPELLATION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

2013

NATHALIE REYNAUD VIGNERONNE

**AOOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Blanc 2015**

## DOMAINE L'ABBE DINE

1 bis CHEMIN LOUISE MICHEL - Chai dégustation  
vente

1480 CHEMIN DES MULETS - siège bureaux  
84350 COURTHEZON

tel : +33 (0)4 90 70 20 21

mail : [domainelabbedine@wanadoo.fr](mailto:domainelabbedine@wanadoo.fr)

Contact : REYNAUD NATHALIE



## TERROIRS

Sable / Safre (100%)

## CÉPAGES

Grenache blanc (70%)  
Roussanne (28%)

Bourboulenc (1%)  
Clairette (1%)

## VINIFICATION

Barrique ancienne (50%)

Cuve inox (50%)

## ELEVAGE

½ Muid (50%)

Cuve inox (50%)

## NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Châteauneuf du Pape vous étonnera de part son nez gourmand aux notes abricot, pêche fleurs blanches, miel où se mêlent des odeurs torréfiées sucrées et des épices blanches. En bouche, il titille les papilles par les différentes étapes en goût : allant de la pêche, abricot aux fruits exotiques, beaucoup de gras, de la finesse, et une attaque gourmande et capiteuse. C'est un vin bien équilibré qui peut se boire dès maintenant mais qui pourra aussi se garder.

Idéal pour des noix de Saint Jacques safranées, queue de lotte, lapin au gnocchi, blanquette de veau ....voire même un jeune roquefort.



Syndicat des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape  
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex  
[www.chateauneuf.com](http://www.chateauneuf.com) - [www.vinadea.com](http://www.vinadea.com)

19/09/2022

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

