

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Blanc 2017

LA BASTIDE SAINT DOMINIQUE

1358 CHEMIN ST DOMINIQUE
84350 COURTHEZON
tel : +33 (0)4 90 70 85 32
fax : +33 (0)9 70 32 43 31

mail : contact@bastidesaintdominique.com
site : <http://www.bastidesaintdominique.com>

Contact : ERIC BONNET

MODE DE VITICULTURE



BIO certifiée France

TERROIRS

Galets roulés (50%)

Sable / Safre (50%)

CÉPAGES

Clairette rose (33%)
Roussanne (33%)

Grenache blanc (34%)

VINIFICATION

Cuve inox (100%)

T° de fermentation : 17°

ELEVAGE

Cuve inox (100% - 6 mois)

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe or pâle aux reflets argentés, brillante et cristalline.
Nez délicat de poire, d'anis, puis de fleurs blanches
comme
l'aubépine ou le tilleul.
Une expression aromatique pure, une intense minéralité
et
la présence d'un gras subtil, offre une belle harmonie qui
perdure sur une finale d'un style aérien. Longue finale.



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

26/02/2019

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

