

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Blanc 2017

### DOMAINE DU GRAND TINEL

3 ROUTE DE BÉDARRIDES  
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  
tel : +33 (0)4 90 83 70 28  
fax : +33 (0)4 90 83 78 07

mail : [contact@domainegrandtinel.com](mailto:contact@domainegrandtinel.com)  
site : <http://www.domainegrandtinel.com>

Contact : AUDU-JEUNE BÉATRICE

### MODE DE VITICULTURE Raisonnée certifiée

### TERROIRS

---

Galets roulés (50%) { Divers } (50%)

### CÉPAGES

---

Grenache blanc (70%) Roussanne (20%)  
Clairette (10%)

### VINIFICATION

---

Barrique neuve (50%) Cuve inox (50%)

T° de fermentation : 18°

### ELEVAGE

---

Barrique neuve (50% - 7 mois) Cuve inox (50% - 7 mois)

### NOTES DE DÉGUSTATION

---

Un premier nez boisé tirant sur des notes de banane flambée, laisse apparaître après agitation, de la vanille associé à de petits fruits à chair blanche.

En bouche, le vin est ample et d'une belle rondeur. L'acidité vient réhausser le tout, conférant au vin une belle structure.

On y retrouve des notes de pêche et d'abricot, surmontées d'arômes briochés.

Ce Châteauneuf possède, en outre, une belle longueur en bouche.



Fédération des Syndicats de Producteurs 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)

14/02/2020

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

