

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



LES SAFRES
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Blanc 2017

LE CLOS DU CAILLOU

1600 CHEMIN SAINT DOMINIQUE
84350 COURTHEZON

tel : +33 (0)4 90 70 73 05
fax : +33 (0)4 90 70 76 47

mail : closducaillou@wanadoo.fr
site : <http://www.closducaillou.com>

Contact : VACHERON SYLVIE



MODE DE VITICULTURE



BIO certifiée France

TERROIRS

Sable / Safre (100%)

CÉPAGES

Grenache blanc (40%)
Clairette (30%)

Roussanne (30%)

VINIFICATION

Barrique neuve (20%)

Barrique ancienne (80%)

ELEVAGE

Barrique neuve (20% -
4 mois)

Barrique ancienne (80% -
4 mois)

NOTES DE DÉGUSTATION

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe profonde de couleur jaune mimosa aux reflets chrome.

On retrouve au nez des notes de liqueur de tilleul associées à la liqueur de Zan.

La bouche est onctueuse sur des notes de bergamote et de bonbons légèrement mentholés, associées aux arômes de fleurs d'acacia et de bouton de lavande.

ACCORDS :

Veau aux morilles – Morue cuite à l'unilatérale sur des copeaux de truffe noire – Fromage de chèvre aux herbes de Provence.



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.

