

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Blanc 2017

DOMAINE COMTE DE LAUZE

8 AVENUE DES BOSQUETS
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 83 72 87
fax : +33 (0)4 90 83 50 93

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

Contact : ANNE FOUCHER

MODE DE VITICULTURE
Conventionnelle

TERROIRS

Galets roulés (100%)

CÉPAGES

Grenache blanc (45%)
Roussanne (35%)

Bourboulenc (10%)
Clairette (10%)

VINIFICATION

Cuve inox (100%)

Macération pré-fermentaire à froid
T° de fermentation : 17°

ELEVAGE

Barrique neuve (10% - 6 mois) Cuve inox (90% - 6 mois)

NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin est plein de jeunesse. La robe est élégante laissant apparaître des reflets lumineux.

Le nez est frais, légèrement minéral. Ce vin révèle des arômes intenses de fleurs blanches et d'agrumes.

Cette palette aromatique s'épanouit dans une bouche souple et ronde avec quelques notes boisées. La finale est équilibrée, pleine de fraîcheur et d'une belle longueur.

Un vin harmonieux et élégant.



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.

