

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



La Genèse de Paulette
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Blanc 2019

DOMAINE DES PERES DE L EGLISE

2 AVENUE IMPERIALE
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 83 71 37
fax : +33 (0)4 90 83 71 53

mail : peres.de.leglise@wanadoo.fr
site : <http://www.peresdeleglise.fr>

Contact : GRADASSI SERGE

MODE DE VITICULTURE

Conventionnelle

TERROIRS

Calcaire (100%)

CÉPAGES

Clairette (100%)

VINIFICATION

½ Muid (100%)

Macération pré-fermentaire à froid

T° de fermentation : 16°

Macération : 25 jours

ELEVAGE

½ Muid (100% - 12 mois)

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe dorée profonde. Le nez, au premier abord dominé par l'élevage, révèle des arômes d'ananas confit, de fruit exotiques et de fruits au sirop réhaussé par une note minérale. La bouche est riche avec une grosse explosion d'arômes, des notes de noisette et de fleurs blanches pour finir sur les épices douces.



Syndicat des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

19/09/2022

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

