

Chateauneuf du Pape Blanc



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **Le vigneron** : Philippe Granger
- **Production annuelle moyenne** : 800 btles
- **Degré Alcoolique** : 14%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 50 % de vieilles grenache, 25% Clairette, 20% Bourboulenc, 5 % Roussanne
- **Type de Sol** : Caillouteux – galets ronds silicieux
- **Rendement** : hl/ha
- **Age des vignes** : 80 ans
- **Vendange** : vendange manuelle

Vinification:

Vendange manuelle + triage sévère; Transport en caisse ; Assemblage et pressurage dans pressoir; Fermentation alcoolique ; Mise au propre plusieurs fois

Elevage:

6 mois en cuve de fibre de verre lie fine .



«Explosion d'arômes de fruits blancs (poire, prune, note pamplemousse) au nez ; du corps, ni sec ni moelleux, et très long en bouche (note mielleuse) et une touche finale d'amende amère...»

Tenue et conservation

Garde 4-5 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 12 ; 14.° C

Suggestion pour accompagner le vin : Apéritif, Saumon ; Crustacé ; Fromage (chevre, a. croute, comté)



Récompenses :

- Guide Bettane et Desseauve 2013 : 14/20
- Guide Gerbert Dussert 2013
- The Rhone Report : 87/100
- Revue des Vins de France, juin 2012 : Grande Réussite
- Gerbert Dussert 2014 (1ers grands vins classés)
- SILVER concours des vignerons indépendants 2014 (ARGENT)
- 89/100 Wine Enthusiast Magazine (millésime 2011)



Le MOT DU VIGNERON :

« Vin représentant le naturel de l'assemblage de 4 cépages ; Étonnant d'arômes au nez, Surprenant en bouche, Finale très longue, on le découvre à chaque gorgée »



Châteauneuf du Pape White



Grand Vin de la vallée du Rhône

- **The winegrower** : Philippe Granger
- **Annual production** : 800 btles
- **% Alc.** : 14%/vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : 50 % old grenache, 25% Clairette, 20% Bourboulenc, 5 % Roussanne
- **Type of soil** : stony – Flinted round Pebbles
- **Yield:** hl/ha
- **Age of the vine:** 80 years old
- **Wine harvest:** by hand

Vinification:

hand grape harvest – strict selecting – alcoholic fermentation in vats – cleaning up the thin sediments or wines by decantation several times

Maturing:

6 months in fibreglass vats on thin sediment or wines.



« A panel of sweet smells of plum and pear with a touch of grape fruit, neither dry nor too sirupy and very long in month with a final taste of bitter almond. »

Aging potential :

5+ years



Culinary agreements :

To be served between 12° at 14 ° C goes very well with fish, drinks, cheese, salmon, shellfish

AWARDS :

- Guide Bettane et Desseauve 2013 : 14/20
- Guide Gerbert Dussert 2013
- The Rhone Report : 87/100
- Revue des Vins de France , juin 2012 : Grande Reussite
- Gerber Dussert 2014 (1ers grands vins classés)
- SILVER concours des vigneronns indépendants 2014 (ARGENT)
- 89/100 Wine Enthusiast Magazine (vintage 2011)



Winemaker comments ::

« Wine combines 4 naturally blended wines. Its aromas ravish the nose, surprise the taste, remains in mouth. Each gulp unveils its aromas and its fullness. »