auneuf du Pape blanc

: DU GRAND TINEL, VALLÉE DU RHÔNE, FRANCE

auneuf Blanc sont des vins majestueux dont les arômes complexes rappellent les es fruits à chair blanche comme la pêche et l'abricot. Ils sont aussi associés aux fruits et au miel. En bouche, le vin est rond avec beaucoup de matière.

WA 90

.Q : 12764163
eur : Domaine du Grand Tinel
e : SAQ
Vallée du Rhône
ion : Châteauneuf-du-Pape
anc
épage(s) : Grenache blanc (65%), Clairette (20%), Bourboulenc (15%)
Degré d'alcool : 13%
Bouchon : Liège
Format : 750 ml
Accord : Apéro, Poissons, Fruits de mer, Volailles

PROPRIÉTÉ

Le vignoble, d'une superficie totale de 74 hectares, est planté de vieilles vignes de variétés diverses, dont 56 Ha en Châteauneuf du Pape. Sol silico-argileux avec galets roulés.

VINIFICATION

Âge moyen des vignes : 39 ans. Le raisin est pressé directement avec un pressoir pneumatique en inox. Sélection des premiers jus puis débourbage à froid. La fermentation alcoolique est contrôlée entre 16 et 18 degrés. Une partie des Grenache blanc (18 % de l'assemblage total) est vinifiée et élevée en barriques neuves et d'un vin, le reste en cuve inox. La fermentation malo-lactique n'est pas réalisée pour garder un maximum d'acidité et de fraîcheur. Élevage de 6 à 8 mois sur lies avec bâtonnage régulier des barriques.

DÉGUSTATION

Les Châteauneuf Blanc sont des vins majestueux dont les arômes complexes rappellent les agrumes, les fruits à chair blanche comme la pêche et l'abricot. Ils sont aussi associés aux fruits exotiques et au miel. En bouche, le vin est rond avec beaucoup de matière.

ACCORDS GOURMANDS

Se boit à l'apéritif, avec l'entrée et le plat principal. Tartares saumon et thon, avec le homard, le risotto aux fruits de mer, les coquilles Saint-Jacques, les poissons, les viandes blanches en sauce et les côtes de veau.

TEMPS DE GARDE

Se boit jeune ou vieux et peut être gardé une quinzaine d'années.