

DOMAINE TOURBILLON

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2018 Confidentiel

Terroir

A quelques centaines de mètres de Châteauneuf du Pape, terroir filtrant et sablonneux.

Encépagement

60% Grenache blanc, 20% Clairette, 20% Roussanne

Culture

Méthode de culture raisonnée, respect du sol et de la plante.

Le travail mécanique du sol donne une bonne aération et favorise ainsi la vie microbienne de celui-ci. Le palissage permet une bonne aération et une meilleure maturité de la vendange.

L'ébourgeonnage sévère permet de contrôler le rendement des parcelles.

Vendanges

Attentifs à une maturité optimale des raisins, la vendange est Effectuée en caissette de petit contenant pour conserver le raisin intact.

Tri sélectif manuel, toute la chaîne de réception ayant été conçue pour respecter l'intégrité de la matière première.

Vinifications

Pressurage direct dans un pressoir pneumatique inerté, en vendange entière.

Débourbage à une température de 12°C pour garder le meilleur de la qualité.

Vinification à basse température directement en barrique, sur lies fines. Elevage en futs de chêne pendant 4 mois.

Seul outil, une pompe péristaltique et la gravité pour respecter la meilleure intégrité du vin.

Notes de dégustation

Couleur jaune vert pâle. Nez de fruits blancs, notes florales, grillées. Bouche ample, grain fin, de la fraîcheur et fruit persistant.

Degrés : 13.5°

T° de service : 12° C

A consommer dès maintenant en apéritif ou avec un poisson et des crustacés.

Potentiel de garde : jusqu'à 10 ans.

