

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Châteauneuf-du-Pape

Notre Châteauneuf est issu de vignes cultivées à l'Est de l'appellation, sur le terroir de La Crau qui comporte des sols argileux, recouverts de cailloutis et galets roulés. Le climat est de type méditerranéen, sous l'influence du mistral.

Millésime : 2021

Couleur : Blanc

Prix : 45,50 €

CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

Le millésime 2021 a été marqué par la fraîcheur. Mai et juin, moins chauds qu'à l'accoutumée, ont retardé la floraison. Les rayons de soleil estivaux ont apporté la chaleur nécessaire pour enrichir les raisins de sucres et d'arômes. Puis, les élevages minutieux, adaptés à chaque vin et chaque terroir ont fait ressortir tout le potentiel de nos cuvées. Date de début des vendanges : 8 septembre

ACCORDS METS & VINS :

A déguster avec des crustacés, viandes blanches grillées, risotto à la truffe, cabillaud à la provençale.

DISTINCTIONS :

Jancis Robinson : 15,5 / 20
Jeb DUNNUCK 90/100



Roussanne



Robe jaune pâle aux reflets dorés.



Le nez est marqué par des notes de fleurs blanches, de citron et de pêche blanche avec des notes boisées bien intégrées.

Une attaque généreuse, puis un milieu de bouche onctueux et riche réhaussé par une belle fraîcheur en finale.



Pressurage direct lent et doux pour préserver toute la finesse des arômes des jus.

Fermentation alcoolique à basse température contrôlée. Pas de fermentation malolactique.



L'élevage dure un an avec 20 % de la cuvée élevés sur lies sous bois (fûts et demi-muids de chêne) et 80% en cuve inox.

TEMPÉRATURE

11 °C

OUVERTURE

N/A

CONSERVATION

10 à 15 ans