

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 : 2022

Couleur : Blanc

Non disponible à la vente en ligne

CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

Le millésime 2022 a connu un hiver assez doux et sec, la chaleur s'est installée tôt dans la Vallée du Rhône donnant à la vigne une belle croissance au printemps. L'été a connu une sécheresse marquée et quelques pluies bien placées mi-août sont venues apporter l'eau nécessaire pour produire des raisins de belle qualité, gorgés de sucre et d'arômes.
Date de début des vendanges : 15 août.

ACCORDS METS & VINS :

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

DISTINCTIONS :

Jancis Robinson : 15 / 20



Grenache Blanc



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 sur lies en fûts de chêne et demi-muids de chêne.

TEMPÉRATURE

11 °C

OUVERTURE

N/A

CONSERVATION

10 à 15 ans