



“LE MIOCÈNE”

Châteauneuf-du-Pape blanc - 2021

Terroir

Situé sur le lieu-dit « La Fontaine ». La parcelle est idéalement orientée pour la production de grands vins blancs de Châteauneuf du Pape. La parcelle est en exposition nord sur coteaux argilo-calcaire. Elle est très bien ventilée, face au vent (mistral). Ce secteur permet à la Roussanne et à la Clairette d’avoir une maturité lente mais optimale tout en maintenant une magnifique fraîcheur.

Encépagement

60 % Clairette
40 % Roussanne

Vinification et élevage

Vendanges manuelles, pressurage direct après éraflage.
Vinification en cuve inox à basse température.
Elevage en cuve pendant 6 mois et mise en bouteille.

Dégustation

La robe est jaune pâle, nuancée de vert.
Le nez dévoile des arômes fins de fleurs blanches (aubépines, chèvrefeuilles) et d’épices fines. En bouche, c’est un équilibre agréable entre vivacité et rondeur qui font ressortir des caractères d’abricot sec, de miel et de sureau.
Un Châteauneuf du Pape blanc de grande finesse.

Conseils de consommation

Idéal entre 1 et 4 ans. Servir à une température de 10°C.

www.vignobles-alain-jaume.com