



CHATEAUNEUF DU PAPE CLOS DU ROI



COULEUR	BLANC
MILLESIME / DEGRE	2014 13°
TERROIR	Terrasse à galets roulés
CEPAGES	Roussane & Clairette majoritaires, Grenache & Bourboulenc
RENDEMENT	24 Hl/Ha
VOLUME	4500 bouteilles
VINIFICATION	Vendanges manuelles en cagettes. Pressurage direct pneumatique très doux. Débourage une nuit à froid en cuve inox. Fermentation et élevage en barriques d'un vin pendant 9 mois . Assemblage et filtration légère avant mise en bouteilles en Juillet 2015
DEGUSTATION	Notre Châteauneuf du Pape Clos du Roi Blanc est issu de l'assemblage majoritaire Roussanne & Clairette. Cette production confidentielle de 4500 bouteilles offre les plus beaux arguments de l'appellation : déclinant des arômes de fleurs blanches et d'agrumes , l'ampleur et la fraîcheur en bouche confirment l'élégance de ce vin. Servi à 12°, il se marie idéalement avec un poisson de rivière en sauce .
MEDAILLES & CITATIONS	1er Prix - St Marc Chateauneuf du Pape Avril 2015