Les Cailloux - 2021

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Un grand vin blanc de la Vallée du Rhône qui allie puissance du terroir et originalité de la roussanne.

Terroir

Le Chateauneuf du Pape Blanc du Domaine est assemblé à partir de 2 parcelles dont chacune est dédiée à un cépage : les Serres dédiées à la Roussanne et le Revès dédié au Grenache Blanc. Le choix de la roussanne, atypique pour un Chateauneuf-du-Pape Blanc, apporte aromaticité, finesse et élégance - la structure et la puissance étant apportées par le Grenache Blanc. Le terroir aux galets roulés, si caractéristique de l'appellation, confère à ce grand blanc cette capacité de vieillissement indispensable pour qu'il exprime son plein potentiel dans quelques années.

Notes de dégustation

Floral au nez, à la fois fruité, mielleux et minéral en bouche, onctueux en finale, ce vin blanc saura vous étonner par sa complexité et par l'évolution de ses arômes tout au long de sa dégustation.
Le millésime 2021 marqué par des conditions climatiques exceptionnelles a permis à la roussanne d'exprimer tout son potentiel : élégance, finesse et longueur en bouche sont les caractéristiques principales de ce millésime. La récolte des grenache blancs, effectuée très tôt cette année, a permis de conserver fraîcheur et vivacité indispensables à la dégustation de ce grand blanc.

Accord Mets Vins

Viandes blanches et poissons en sauce, fromages de chèvre.

Fiche technique

Vinification
Les raisins sont récoltés très tôt le matin pour ne pas les exposer à la chaleur. Afin de limiter le contact avec l'oxygène, ils sont directement pressés et le jus est mis à macérer en cuve béton. Pas de fermentation malolactique.

Élevage
6 mois sur lies en cuve béton.
Pas de fût.

Âge des vignes
30 ans.

Quand le boire
La pleine maturité de ce vin s'obtiendra après 5 ans de vieillissement minimum.

Assemblage
Roussanne (80%), Grenache (20%).

Rendement/hectare
30 hl / h.

Types de vendanges
Exclusivement manuelle.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Domaine André Brunel - 2648, Chemin de l'Ile de l'Oiselay - 84700 SORGUES - Tél. : 04 90 83 72 62 - Fax : 04 90 83 51 07
Mail : fabrice.brunel@domaine-andre-brunel.fr ou contact@domaine-andre-brunel.fr - Site : www.domaine-andre-brunel.fr