

Château de la Gardine Châteauneuf du Pape Blanc Tradition



Blanc



50% Roussanne
20% Grenache blanc
20% Clairette
10% Bourboulenc



75 cl

FRUITÉ ET VIF

Terroir



Les cépages en blancs sont principalement situés sur nos calcaires de l'Urgonien, à l'Ouest du domaine. Cela permet d'obtenir une excellente minéralité.

Vinification



Vendanges manuelles, en caissettes. Vinification traditionnelle, premier débouillage à froid puis fermentation alcoolique à basse température en cuve (70%) et barriques (30%).

Elevage : Cuves et barriques (fûts de chêne, 225 litres).

Notes de dégustation



Couleur : Jaune pâle frangée de vert.

Nez : Des notes florales fines et vives, des accents légèrement épicés d'anis et de fenouil.

Bouche : Ronde et aromatique, avec une finale éclatante de fraîcheur. Le bois sait rester discret tout en apportant beaucoup d'amplitude et de rondeur.

Servir



Servir frais, non glacé, à environ 10°C.

Potentiel de vieillissement



De 2 à 5 ans. Si vous le préférez sur le fruit, nous vous conseillons de le déguster entre 2 et 3 ans d'âge.

Accords



A l'apéritif et tout au long du repas sur des poissons à chair raffinée, non iodée type filet de St Pierre, bar, lotte ... Les viandes blanches, volailles à la crème, poêlée de champignons.

Sublime les fromages de chèvre affinés.

