

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE White 2016

CHÂTEAU DE VAUDIEU

ROUTE DE COURTHEZON
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 83 70 31
fax : +33 (0)4 90 83 51 97

mail : laurent.brechet@famillebrechet.fr
site : <http://www.famillebrechet.fr>

Contact : LAURENT BRECHET

VITICULTURE Conventional

SOILS

Large rounded stones (43%)

Limestone (57%)

GRAPE VARIETIES

Grenache blanc (66%)

Roussanne (34%)

WINEMAKING PROCESS

Oak Barrels - New (20%)

Oak Barrels- Old (14%)

Stainless steel tank (66%)

Fermentation To C : 18°

AGEING

Oak Barrels - New (20% -
8 month)

Oak Barrels- Old (14% -
8 month)

Stainless steel tank (66% -
8 month)

TASTING NOTES

Dégustation : Robe or pâle avec des reflets argentés. Un nez qui s'ouvre sur des notes de fleurs blanches et d'épices douces, puis de brioche légèrement grillée. L'attaque est vive et franche, puis la rondeur apportée par l'élevage enveloppe les papilles. La finale est longue et confirme l'impression de minéralité ressentie en attaque. A déguster dès à présent et pendant 10 ans.

Accords mets & vins: A servir à 11-12°C, dès l'apéritif, puis poursuivre sur un carpaccio de St Jacques sauce aux agrumes, un loup de mer grillé, ou une belle brouillade de truffes.



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

26/02/2019

The alcohol abuse is dangerous for health, consume in moderation

