

# Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes blanc

AC Châteauneuf-du-Pape, Paul Avril, 2015

750 ml

**CHF 64.–**

Art-Nr. 11067715



Helles Goldgelb. In der Nase Aromen von Limonenschale, Grapefruit, Pfirsich und Frühlingsblumen. Am Gaumen sehr Komplex mit vollem Körper. Ausgewogen, viel Potenzial und schöne Länge.

Herkunft: **Frankreich / Rhône / Châteauneuf-du-Pape**

Traubensorte: **Roussanne, Grenache gris, Clairette blanche, Bourboulenc**

Genussreife: **2 bis 10 Jahre**

Servicetemperatur: **10 bis 12 °C**

Trinkempfehlung: **Ganzer Fisch aus dem Ofen, Kalbsbraten an Morchelsauce, Knuspriges Poulet aus dem Ofen, Saftige Pouletbrust an Rahmsauce**

Vinifikation: **Gärung im Stahltank**

Ernte: **Handlese, Strenge Selektion**

Ausbau: **im grossen Holzfass/Foudre, langer Ausbau**

Volumen: **15.0 %**