

Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes blanc

AC Châteauneuf-du-Pape, Paul Avril, 2015

750 ml

N° Art. 11067715



Jaune or clair. Nez intense de coing, compote de pomme, pêche blanche dans sa jeunesse. En bouche jolie ossature minérale avec une touche crémeuse. La finale légèrement amère porte le vin sur une persistance aromatique intéressante.

Origine: **France / Rhône / Châteauneuf-du-Pape**

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

Maturité: **2 à 10 ans**

Température: **10 à 12 °C**

Conseil de dégustation: **Poisson entier du four, Rôti de veau à la sauce aux morilles, Poulet croustillant au four, Poitrine de poulet à la crème**

Vinification: **Fermentation en cuve inox**

Récolte: **Vendanges manuelles, Selection stricte**

Élevage: **En foudre, Elevage long**

Volume: **15.0 %**