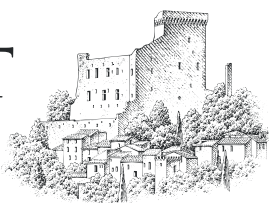


BOSQUET DES PAPES



TRADITION BLANC CHÂTEAUNEUF DU PAPE

ENCÉPAGEMENT

45 % Clairette
35 % Grenache Blanc
20 % Bourboulenc

TERROIR / AGE MOYEN DU VIGNOBLE

- Sol argilo-calcaire parsemé de galets roulés accumulant la chaleur la journée et la restituant aux ceps la nuit.
- Age moyen des vignes : 35 à 45 ans.

VINIFICATION / ELEVAGE

- Légère macération pelliculaire en vendange entière.
 - Vinification à froid (16°C à 20°C)
- 70 % vinifiés en cuves inox et 30 % en demi-muids et barriques.
- Elevage : 6 à 8 mois avec bâtonnages réguliers.

DÉGUSTATION

Jolie robe jaune pâle à reflets brillants.
Ce vin présente un superbe nez aromatique
La bouche est riche et ample.

ACCOMPAGNEMENT

Servi frais (8°C à 10°C), ce Châteauneuf-du-Pape Blanc peut être consommé dans les premières années ou bien conservé 6 à 8 ans. Idéal en apéritif dinatoire ou en accompagnement de tartes salées, poissons grillés ou en sauce légère.

PRODUCTION

4 000 à 5 000 bouteilles par an.

DOMAINE BOSQUET DES PAPES

Propriétaires, récoltants
18, route d'Orange - BP 50
84232 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Tél. : +33 (0)4 90 83 72 33



WWW.BOSQUETDESPAPES.COM