

Domaine du Comte Christophe de COURTEN

**APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE
CHATEAUNEUF DU PAPE**

Tradition Blanc 2019



40 % Grenache blanc, 30 % Roussane, 30% Clairette Blanche

Robe jaune pâle, légèrement verte, quelques reflets dorés.

Notes florales, de pêche jaune, de poire et de pomme fraîche, soulignées par des arômes épicés.

La bouche présente une grande fraîcheur, avec un joli toucher boisé, bien intégré. Finale vive, fraîche et gourmande, faisant saliver, arômes grillés et de poire en finale.

« *Beaucoup de jolies notes d'agrumes, de citron et de fleurs se dégagent du Châteauneuf Du Pape Blanc 2019. C'est un blanc mi-corsé et bien texturé, équilibré, avec de la fraîcheur et de la concentration.* »

Jeb Dunnuck, 2020

TERROIRS

Grès rouge (40%) Calcaire (30%)
Sol Brun (30%)

VINIFICATION

Barrique neuve (15%) Barrique ancienne (30%)
Cuve inox (55%)

T° de fermentation : 16°

ELEVAGE

Barrique neuve (15%) Barrique ancienne (30%)
Cuve inox (55%)

