

Clos des Papes

Châteauneuf du Pape 2008

Vin : Blanc 2008

Région : Rhône

Appellation : AOC Châteauneuf du Pape

Cépages : 20 % grenache blanc, 20% clairette, 20 %roussanne, 20% bourboulenc et 20% picpoul

Présentation : Le Clos des Papes rouge de Paul Avril a été couronné en février 2008 du titre de "Vin le plus séduisant au monde" par le magazine Américain Wine spectator.

Le domaine comprend aujourd'hui 40 hectares de vignes, situées sur 25 parcelles différentes. Le vignoble a en moyenne 50 ans d'âge. Le seul traitement chimique est effectué contre le ver de la grappe.

Elevage et Vinification : Après vendange, les vins sont égrappés, manipulés par gravité, assemblés en cuves céramique dont les températures sont soigneusement contrôlées. Les vins blancs ne sont jamais au contact du bois, et ne font pas leur fermentation malolactique. Ils sont élevés exclusivement en cuves inox et béton, pendant 8 à 10 mois, puis mis en bouteilles et vieillissent quelques mois en bouteille avant commercialisation. Les vins ne sont plus filtrés depuis 1988. Chaque cépage est en parfaite adéquation avec 1 des 4 terroirs présents à Châteauneuf.

Dégustation : cette production confidentielle se montre fraîche et intense, sur des parfums expressifs de poire et de nectarine, entremêlées de pointes de miel et de réglisse. Au palais, pureté, générosité et jolie longueur sur les épices et la minéralité

Garde : 2010-2018

Prix : 35€

Coordonnées producteur:

Paul Avril
13, avenue Pierre de Luxembourg
84230 Chateauneuf-du-Pape

Fiche réalisée par MRO