

## Châteauneuf-du-Pape Blanc 2005



Ce vin est produit à partir d'un assemblage de 3 cépages :

Le Grenache, la Clairette et la Roussane provenant de terroirs de sables, typiques de l'appellation, sur les lieux-dits « Les Bédines et Pignan » commune de Courthézon.

Ces cépages blancs ont été récoltés le 7 et 8 septembre.

Les conditions climatiques du millésime sont caractérisées par un été sec et chaud, avec des écarts de température très importants la nuit et le jour. Les raisins cueillis à la main et triés à la vigne sont pressés par grappe entière.

Le pressurage pneumatique a été suivi d'un débourbage, les moûts ont ensuite été mis en fûts pour effectuer la fermentation alcoolique. Celle-ci s'est effectuée très lentement, pour se terminer en septembre 2006.

Le vin est en bouteille depuis décembre 2006.

Présentation : Uniquement en bouteille

Production : 2 400 bouteilles.

T°de service : 15°C

Dégustation : Le vin présente une jolie robe or, brillante.

Son nez évoque les fleurs blanches, le miel et l'aubépine.

La bouche est ample, longue et présente volume, finesse et minéralité.

Taillée pour une garde de 5 à 10 ans.