

Les Safres - Châteauneuf-du-Pape Blanc 2006



Ce vin est produit à partir d'un assemblage de 3 cépages :
Le Grenache, la Clairette et la Roussane provenant de terroirs de sables,
sur les lieux-dits « Les Bédines et Pignan » commune de Courthézon.

Ces cépages blancs ont été récoltés le 30 et 31 août.

Les conditions climatiques du millésime ont été parfaites favorisant ainsi
une bonne maturité ainsi qu'une acidité bien présente.
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 au froid, les moûts
ont ensuite été mis en fûts pour effectuer la fermentation alcoolique.
L'élevage a duré 8 mois.

Le vin est en bouteille depuis le 29 juin 2007.

Présentation : Uniquement en bouteille
Production : 2 400 bouteilles.
T° de service : 15°c

Dégustation : Le vin présente une jolie couleur jonquille à reflet brillant
et scintillant.

On découvre des arômes complexes de poire williams à la vanille, des
arômes de compote de pomme verte avec des notes légèrement fumées.
La bouche est suave, onctueuse sur des arômes de confiture d'orange,
ananas confit, associés au bâton de réglisse et à l'anthésite.

Ce vin accompagnera, un dentic au fenouil, un loup en croûte de sel, une
dorade sur un lit de tomates sèches, un Saint-Pierre juste poché avec
sa garniture de jeunes pousses de poireaux ou un riz de veau aux girolles