

PREMIUM

CLOS DES PAPES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Branco



SAFRA 2015

UVAS

Grenache Blanc, Roussane, Clairette, Picpoul e Bourboulenc

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

— Guardar pelo menos 3 anos.

— Sem madeira.

PAÍS

FR

REGIÃO

Rhône (Sul)

PRODUTOR

Clos des Papes - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

14,6%

AÇÚCAR

<0,25 g/l

ACIDEZ

4,3 g/l

PH

3,54

DEGUSTAÇÃO

Aromas cítricos, seguidos por notas minerais. No paladar é vibrante, com um final longo e agradável. Um vinho que vai se beneficiar com mais tempo em garrafa.

TERROIR

São 4 hectares de vinhedos destinados à produção do vinho branco. A primeira safra foi a de 1955.

ELABORAÇÃO

As uvas são prensadas imediatamente após a colheita. A fermentação ocorre em temperatura controlada entre 18 e 21 °C. A maturação é feita em tanques com a presença das borras, durante 6 meses. Não é feito nenhum estágio em madeira.

HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar, sushi e sashimi, carnes brancas e pratos da cozinha asiática.