

PREMIUM WINES

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape Blanc 2013

Branco



UVAS

Grenache Blanc,
Roussane, Clairette,
Picpoul e Bourboulenc

CARACTERÍSTICAS

- E** Encorpado
- Guardar pelo menos 3 anos
- Sem madeira

PAÍS

França

REGIÃO

Rhône (Sul)

PRODUTOR

Clos des Papes

TEOR ALCOÓLICO

14%

NOTAS E PREMIAÇÕES

94 pontos - Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Nesta safra foi usada uma porcentagem menor de Grenache Blanc, resultando em um vinho fresco, com aromas de flores brancas, especiarias e notas minerais. Um vinho bastante prazeroso e elegante.

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.

QUANDO BEBER

Desde já ou nas próximas duas décadas.