Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape Blanc 2016

Branco

PAÍS
França

REGIÃO
Rhône (Sul)

PRODUTOR
Clos des Papes

TEOR ALCOÓLICO
14,6%

AÇÚCAR	ACIDEZ	PH
1,0 g/l	4,8 g/l	3,46

NOTAS E PREMIAÇÕES
96 pontos Wine Spectator 91 pontos Robert Parker

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 ºC. 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.

UVAS
Grenache Blanc, Roussane, Clairette, Picpoul e Bourboulenc

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado

Guardar pelo menos 3 anos

Sem madeira