



Calcaires Ouest, 2022, A.O.P Châteauneuf-du-Pape, Vin Blanc

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Vallée du Rhône**

Appellation : **A.O.P Châteauneuf-du-Pape**

Cépages : **Grenache Blanc - Clairette Roussanne**

Degré d'alcool : **13.5% vol**

Niveau de garde : **5 ans et plus : A Garder**

La Dégustation

Température de service

13°

Robe

Robe dorée aux reflets verts.

Nez

Nez complexe et assez intense. Porté par la minéralité, des arômes d'agrumes et de fleurs blanches sont dominants dans sa jeunesse. Après un ou deux ans de garde, la poire et les fruits exotiques sont dominants en premier nez puis il évolue sur des touches florales d'acacia et de citron confit.

Bouche

L'attaque est fraîche puis le cœur de bouche est bien équilibré entre fraîcheur et gras relevés par des touches d'écorce d'orange et de silex. Après un an de garde, la bouche prend de l'ampleur, de l'élégance et gagne en longueur. Il gagne aussi en complexité aromatique sur la poire et les fruits exotiques avec des touches toujours très floral type acacia et chèvrefeuille.

Accords mets-vins

Volaille, Poisson, Légumes

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Calcaires Ouest

Expression d'un savoir-faire unique des terroirs de Châteauneuf du Pape, pour sélectionner, assembler et élever des vins aux notes fraîches et fruitées. Châteauneuf-du-Pape, entre Orange et Avignon, les raisins proviennent de terroirs touchant les quatre principaux sols de Châteauneuf-du-Pape: galets roulés, calcaires éclatés, sables, saffres. Châteauneuf-du-Pape, entre Orange et Avignon, les raisins proviennent de terroirs touchant les quatre principaux sols de Châteauneuf-du-Pape: galets roulés, calcaires éclatés, sables, saffres.