



CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC 2020 " TRADITION " LA CÉLESTIÈRE

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : grenache, clairette, roussanne

Note de dégustation :

Vin de couleur jaune pâle à reflets verts, belle brillance. Au nez on retrouve tout un festival de notes du sud : fenouil, amande, anis et raisins secs. La finale évolue vers des arômes de fruits blancs bien mûrs, agrémentées de quelques touches de muscat. En bouche, la richesse de ce vin tapisse bien et fait preuve d'un bel équilibre, très vite contre balancé par une tension minérale. Un vin riche doté d'une belle fraîcheur.

Température de service : Entre 9 et 11 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Risotto aux fruits de mers, poissons en sauce. Volailles ou ris de veau grillés. Fromages à pâte molle (Brie) ou à pâte dure (Comté jeune).

Commentaires du sommelier :

Le châteauneuf du Pape blanc du domaine La Célestière est une production très limitée, un vin ample, gras, avec une texture riche et onctueuse. Il s'agit d'un assemblage de Grenache, Clairette et Roussanne de vignes de plus de 30 ans plantées sur un sol argilo-calcaire sur les lieux-dits : Le Tresquous et Palestor. La culture est biologique. Le vin est vinifié en petits contenants en béton de forme ovoïde qui favorisent la fraîcheur et la finesse.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

