



# DOMAINE DU HAUT DES TERRES BLANCHES

## Châteauneuf du Pape blanc

### La Vigne



Encépagement: 70% grenache blanc, 20% clairette blanche  
10% de roussanne; âge moyen 25 ans

Mode de culture: culture raisonnée

Le terroir: une partie argilo-calcaire caillouteuse et  
l'autre argilo-sabloneuse.

Exposition: multi-expositions en plaine et côteaux

Vendanges: Manuelle

### LA VINIFICATION

Eraflage: pas d'éraflage

Assemblage des cépages: les trois cépages sont vinifiés ensemble

Type de cuverie: cuves ciment vitrifié

Type de macération: macération à froid

Levurage: oui

Gestion de la température: 18°C maxi, par drapeaux

Remontage: non

Pigeage: non

Délestage: non

Durée de macération: la fermentation dure plus d'un mois

### L'ELEVAGE

Contenant(s): cuve en fibre de verre pour

malo sur bois: non

Travail des lies: non

Durée d'élevage: 3 à 4 mois

### LA MISE EN BOUTEILLE

Collage: oui

Filtration: oui, très fine sur cartouche

Périodicité: mars - avril

chais de conservation: chai climatisé.

Type de bouteille: Bouteille Châteauneuvoise armoriée

élevage en bouteille: 1 à 2 mois.

**NOTES** Couleur nettement jaune à reflet vert. Le nez  
& exprime un beau bouquet de fleurs blanches

**COMMENTAIRES** et la bouche présente beaucoup de fraîcheur  
sur des arômes de pomme-poire.

