

**L'appellation Châteauneuf-du-Pape :** Ce sont les Papes qui, lors de leur installation à Avignon au 14<sup>ème</sup> siècle, ont révélé le terroir de Châteauneuf-du-Pape. Le vin produit accède au rang de « Vin du Pape » et cela lui ouvre les portes des grandes cours européennes. Les vigneron commencent à expédier fin 18<sup>ème</sup> ce qui étend et accroît encore plus la notoriété de l'appellation. Dès le début du 20<sup>ème</sup> siècle, les vigneron Châteauneuvois sont les premiers à s'imposer des règles communes de production strictes et inédites : c'est le début du système de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).

**Création de l'AOC le 15 mai 1936 | 96 % vins rouges – 4 % vins blancs | 3 134 hectares | 95 000 hl/ an | 1,2 million de bouteilles | Rendement moyen 32 hl/ha | 21 % de la production exportée | Vins secs | 290 exploitants**



**Cépages :** Clairette 13%, Bourboulenc 25%, Grenache Blanc 50%, Roussanne 3%, Picardan 9%



**Terroir :** 3 terroirs d'exception : « **Nalys** » lieu-dit cadastral Grand Pierre aux sols de grès roux du Comtat et de saffres, « **Bois Sénéchal** » (lieu-dit cadastré Seneseau) et le terroir de « **La Crau** », deux sols constitués d'alluvions caillouteuses anciennes du Rhône, les fameux galets roulés.



**Âge moyen des vignes :** 45 ans env.

**Vinification :** Vendanges manuelles et tri des raisins, pressurage puis débouillage avant vinifications dans des cuves thermorégulées autour de 18°C

**Elevage :** 8 mois dont 20% sous-bois (fûts, demi-muids)

**Production annuelle :** 20 000 bouteilles env.



#### Notes de dégustation

**Visuel :** Robe jaune pâle, brillante et limpide

**Olfactif :** Nez minéral et élégant aux notes d'agrumes et de pêches de vignes

**Gustatif :** Une belle richesse en bouche, de la fraîcheur et de la minéralité

**Ensemble :** Vin complet, élégant et équilibré



**Consommation :** A boire | **Durée de conservation :** 3 à 5 ans

**Température de service :** 10°C à 12°C

**Suggestions accords mets/vins :** Entrées variées, poissons en croûte de sel, grillés, en tartares ou sashimis et fromages de chèvres frais ou affinés.