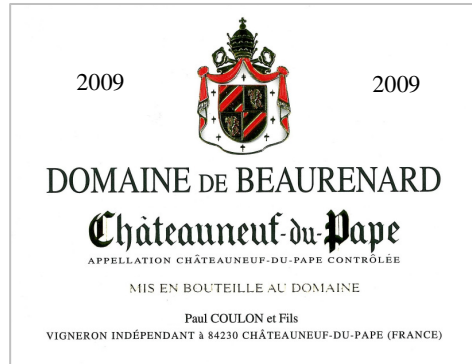




CHATEAUNEUF DU PAPE Blanc 2009



Production : 6 800 bouteilles

HISTORIQUE : Dès 1929, la Famille COULON produisait du Châteauneuf du Pape blanc, comme en témoigne une bouteille conservée dans la “Vinothèque du Domaine de Beurenard”.

TERROIR : Rare, puisqu’il représente seulement 7% de la production totale de l’appellation. Pour obtenir finesse, fruit, équilibre et harmonie, c’est dans des sols sableux, blonds de préférence, que le Châteauneuf du Pape blanc s’exprime le mieux. Rendements : 35 hl/Ha autorisé. Produit au domaine 26hl/Ha.



ENCEPAGEMENT : C’est un “blanc de blancs”, c’est-à-dire produit uniquement avec des raisins blancs. 30% Clairette qui apporte le floral, le fruit, la finesse, 20% Grenache blanc qui donne la structure, l’onctuosité, 25% Bourboulenc, précieux pour son acidité qui assure la nervosité souhaitable, 22% Roussane, cépage très aromatique et 3% Picpoul et Picardan.

VENDANGES : La vendange est triée, c’est à dire manuelle, avec sélection des raisins. Chaque vendangeur est muni de deux seaux, les plus belles grappes sont séparées des raisins abîmés ou immatures.

VINIFICATIONS : Égrappage. Pressurage pneumatique permettant l’extraction, à basse pression, d’un moût de grande qualité. Fermentation à température contrôlée 18° - 20° pour obtenir le fruit sans avoir des arômes technologiques. Conservation sur lies fines quelques mois avant la mise en bouteilles au Domaine. Fermentation malolactique non effectuée. Élevage en cuve et une partie en fûts de chêne. Assemblage et mise précoce pour emprisonner le fruit dans la bouteille.

NOTES DE DEGUSTATION :

Œil : Cristallin aux reflets or vert

Nez : Fleurs blanches, pêches blanches, abricot avec une touche de belle poire. Nez agréable est prometteur avec sa finale minéralité.

Bouche : Attaque puissante et fraîche, aucune lourdeur, un équilibre et une pureté rare. Et toujours une harmonie entre fruité et floral relevé par la finale minéral lien au terroir inoubliable. Très grande persistance en bouche.