



CHATEAUNEUF DU PAPE Blanc 2010



Production : 9500 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 : Jolie robe aux reflets jaune-vert. Belle brillance

Nez : Fruit dominant, puis floral et minéral

Bouche : Superbe, équilibre avec une puissance et une fraîcheur qui jouent en dualité pour un équilibre frôlant la perfection avec une complexité de fruits, agrume, abricot, de fleurs blanche avec toujours cette fin de bouche associant minéralité et fraîcheur.