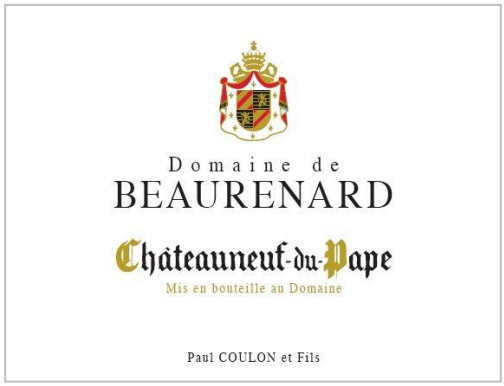
CHATEAUNEUF DU PAPE Blanc 2014



Production : 16 000 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 Beaurenard".

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 en culture Biologique (certifiée par Ecocert) et Biodynamie (certifiée Demeter).

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 : Pressurage pneumatique grappes entières permettant l'extraction, à basse pression, d'un moût de grande qualité. Fermentation à température contrôlée 18°C - 20°C pour obtenir le fruit sans avoir des arômes technologiques. Conservation sur lies fines quelques mois avant la mise en bouteilles au Domaine. 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 : Robe or vert brillante.
Nez : D'une rare élégance, fruits blancs ; pêche, poire et très floral en même temps.
Bouche : Belle complexité aromatique, très bel équilibre entre l'onctuosité en milieu de bouche et la finale sur la minéralité et la fraicheur.

Paul COULON et Fils - DOMAINE DE BEAURENARD - 84231 CHATEAUNEUF DU PAPE – France
Tél. : +33 (0) 4.90.83.71.79 - Fax : +33 (0) 4.90.83.78.06 - e-mail : paul.coulon@beaurenard.fr - www.beaurenard.fr