

CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC BIO LE BERLOU



Classificazione: Appellation Châteauneuf-du-Pape Contrôlée

Zona di Produzione: Orange

Uve: 100% Bourboulenc

Sistema di Allevamento: Ad alberello

Resa: La resa è bassa: 35 hl / ha.

Caratteristiche del Terreno. Calcareao ricoperto da terre rosse e grossi ciottoli che riscaldati dal sole rilasciano il calore durante la notte aiutando la maturazione dell'uva.

Vendemmia: Manuale in piccole cassette con selezione dei grappoli raccolti la mattina con la temperatura fresca.

Vinificazione: Pressatura soffice, macerazione e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, Viene quindi conservato su fecce fini per 10 mesi in botti di rovere da 400 litri.

ffinamento: Stabilizzazione tartarica durante l'inverno, chiarificazione e imbottigliamento in primavera.

Note di Degustazione: Di colore oro brillante con riflessi verdognoli, al naso è molto floreale, mescolando mela cotogna con delicati profumi di fiori bianchi palato è fresco grasso e minerale, ampio e persistente.

Gradazione Alcolica: 13,5% Vol.

Temperatura di Servizio: 11° - 12° C.

Abbinamenti: E' un vino che stuzzica ed eccita le papille gustative per la sua freschezza, vivacità e complessità. Ottimo come aperitivo, accompagna pasta sfoglia, pesce grigliato, bouillabaisse, pollame, cucina asiatica o freshcheese