



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2011



ENCÉPAGEMENT :

40% Grenache, 40% Roussanne, 20% Bourboulenc

TERROIR :

Les parcelles en AOC Châteauneuf du Pape blanc sont situées sur le célèbre terroir de la Crau, considéré comme un des plus beaux terroirs sur l'appellation Châteauneuf du Pape. Le plateau de la Crau, est une formation d'époque villafranchienne (moins 1,9 à moins 1,8 million d'années) avec des galets roulés apportés par le Rhône, à noter la présence à 7 ou 8 mètres d'une couche d'argile bleue qui joue le rôle de réservoir d'humidité lors des périodes estivales. Ce terroir est un terroir particulièrement adapté à la culture de la vigne qui donne de grands vins racés, profonds et complexes.

LEVURES :

Naturelles (indigènes)

VINIFICATION :

Les Roussannes et les bourboulencs sont vinifiées en barriques et les grenaches en cuve inox. Une vinification à froid (16°-18°) pour garder des arômes frais très fruités et floraux.

EMBOUTEILLAGE :

Filtration naturelle (précipitation par le froid ou par gravitation) pour conserver le caractère naturel de nos vins, avant une filtration stérile pour éviter tout développement bactérien. Aucun collage chimique.

DÉGUSTATION :

La robe : un jaune doré, brillant avec des reflets légèrement verts.

Le nez : très typés, avec des arômes de fleurs d'acacias et de noisettes grillées.

La bouche : Agrume et fleur blanche, elle surprend le palais par son équilibre, sa fraîcheur et sa longueur.

www.domainebenedetti.fr

Domaine Benedetti - 25 ch de la Roquette - 84370 BÉDARRIDES
Tél. 06 61 77 24 77 - Port. 06 48 74 61 96 - contact@domainebenedetti.fr