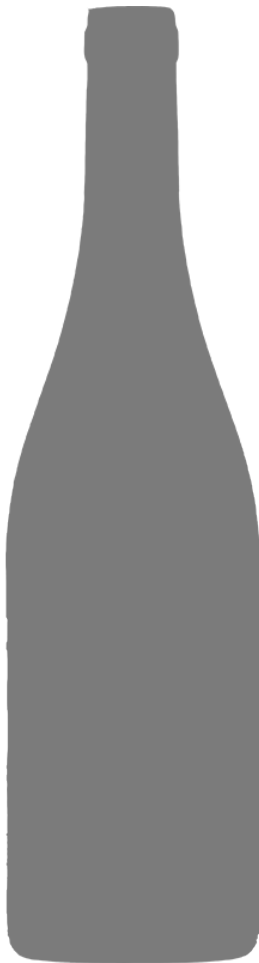


ERIC TEXIER

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC BLANC

Rhône , France



Disponibilité Saq +12206196

Humain Éric Texier

Millésime 2016

Appellation Châteauneuf-du-Pape AOC

Lieu, Lieux-Dits Lieu-dit Bois Sénéchaux

Sols Graves Alluvionnaires d'origine glacière dites «à galets roulés»

Altitude Des Vignes 250-300 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Plein Nord

Cépages Clairette et Bourboulenc (Grenache Blanc en quantité minime)

Viticulture Biologique certifié

Palissage Goblet

Pi/Hect 3 500 pi/ha

HI/Hect 30 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Pressurage pneumatique, débourage naturel à froid Fermentation sans levurage en fûts de chêne de 1 à 3 vins. Fermentation malolactique achevée. Pas d'utilisation du SO2 avant la mise.

Levures Indigènes

Élevage En fûts, sur lies pendant 16 à 20 mois.

Alcool 13.5% alc./vol.

Sulfites 30 mg/l

Sucre 2.5 g/l

Acidité 4.5 g/l(tartrique)

Couleur Rouge profond

Dégustation Ce vin structuré et gras, développe des arômes de fruits mûrs (melon, poires) et secs (noisettes et amandes grillées) dans sa jeunesse, puis s'oriente vers un registre très noble et oriental de pignon de pin, térébenthine et miel.

Température De Service 13°C

BOIRES