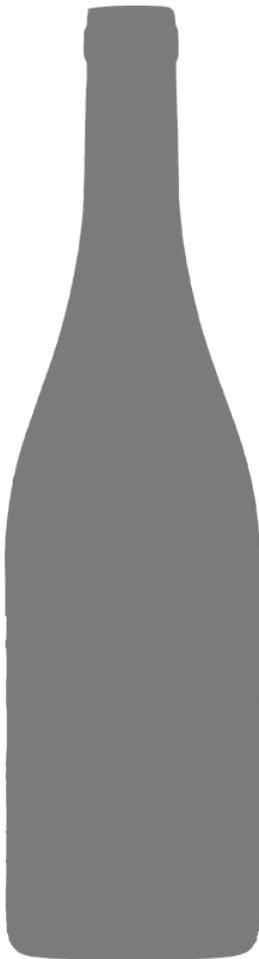


# ERIC TEXIER

## 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, débouillage 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