

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



LES SAFRES
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
White 2019

LE CLOS DU CAILLOU

1600 CHEMIN SAINT DOMINIQUE
84350 COURTHEZON

tel : +33 (0)4 90 70 73 05
fax : +33 (0)4 90 70 76 47

mail : closducaillou@wanadoo.fr
site : <http://www.closducaillou.com>

Contact : VACHERON SYLVIE



VITICULTURE



Organic (France certified)

SOILS

Sand / Marl (100%)

GRAPE VARIETIES

Grenache blanc (40%)
Clairette (30%)

Roussanne (30%)

WINEMAKING PROCESS

Oak Barrels - New (20%)

Oak Barrels- Old (80%)

AGEING

Oak Barrels - New (20% -
4 month)

Oak Barrels- Old (80% -
4 month)

TASTING NOTES

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une très belle robe jaune de Mars aux reflets Topaze. On retrouve au nez un parfum très floral aux notes légèrement graphites et minérales. La bouche est dominée par des arômes de pêche plate et de pêche de vigne associés à l'orange sanguine confite et au cédrat.

Un vin plein de complexité et d'équilibre.

ACCORDS :

Morue en escabèche – Filet de Saint Pierre au beurre blanc – Homard Thermidor.



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

04/06/2020

The alcohol abuse is dangerous for health, consume in moderation

