

## DOMAINE DE SAINT PAUL CHATEAUNEUF DU PAPE BLANC 2013

### COMPOSITION DE LA CUVEE

Grenache blanc 60%  
Roussanne 40%

### TERROIR

Sol silico-argileux avec galets roulés.

**AGE MOYEN DES VIGNES** 36 ans

### RECOLTE

La récolte, entièrement manuelle, se fait tôt le matin pour garder des températures fraîches. Un tri systématique est effectué au vignoble. Le transport à la cave s'effectue sous protection avec de la neige carbonique pour éviter toute oxydation.

**PRODUCTION** 680 bouteilles.

### VINIFICATION

Le raisin est pressé directement dans un pressoir pneumatique en inox. Sélection des premiers jus puis débourage à froid. La fermentation alcoolique est contrôlée entre 16 et 18°C.

45% des jus sont vinifiés en barrique d'un vin, le reste en cuve inox. La fermentation malo-lactique n'est pas réalisée pour garder un maximum d'acidité et de fraîcheur.

### ELEVAGE

45% du vin est élevé sur lies pendant 5 mois en barrique d'un vin, avec bâtonnage régulier dans les semaines suivant la fin de la fermentation. Le reste est conservé en cuve inox.

### MISE EN BOUTEILLES

Au domaine.

A déguster à une température de 8-10°C.

