

DOMAINE DE Saint Paul

S.C.E.A. JEUNE Elie Clos Saint Paul
Route de Sorgues – BP 58
84232 CHATEAUNEUF DU PAPE cedex

AOC CHATEAUNEUF DU PAPE BLANC 2016

COMPOSITION DE LA CUVEE

Grenache blanc	60%
Roussanne	40%

TERROIR

Sol silico-argileux avec galets roulés.

AGE MOYEN DES VIGNES 40 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 900 bouteilles.

VINIFICATION

Le raisin est pressé directement dans un pressoir pneumatique, puis un débourageage à froid et réalisé en cuve inox avant entonnage. La fermentation alcoolique est contrôlée entre 16 et 18°C. Les jus sont vinifiés en barriques neuves et d'un vin. La fermentation malo-lactique n'est pas réalisée pour garder un maximum d'acidité et de fraîcheur.

ELEVAGE

Le vin est élevé sur lies pendant 6 à 7 mois en barrique, avec bâtonnages réguliers dans les semaines suivant la fin de la fermentation.

MISE EN BOUTEILLES

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

REVUE DE PRESSE

- **Jeb Dunnuck.com (Aout. 2018): 89 points**
- **Jancis Robinson (oct.2017) : 17/20**



FR-BIO 10
AGRICULTURE FRANCE