

Chateau de Vaudieu

# CLOS DU BELVEDERE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Châteauneuf-du-Pape

**Zona produttiva** Valle del Rodano, Châteauneuf-du-Pape, nella migliore parcella di Grenache Blanc.

**Vitigno** 100% Grenache Blanc

**Tipologia del terreno** Galets roulés e argilla rossa.

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte a mano, presto al mattino per mantenere la freschezza, selezionate e messe in cassette in modo da limitare lo schiacciamento. I grappoli vengono pressati delicatamente in un torchio pneumatico. I mosti vengono selezionati, poi messi in acciaio inox, termoregolata. Dopo la sfermentazione a freddo, il Grenache viene messo in botte per effettuare la fermentazione alcolica. Al termine della fermentazione, la malolattica viene bloccata.

**Invecchiamento** 9 mesi in botti da 500 litri.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore oro pallido con riflessi verdi.

**Profumo** Il naso è di estrema ricchezza: pompelmo e pietra focaia in apertura, evolve verso aromi di frutti a polpa bianca.

**Sapore** In bocca, l'attacco è citrino, poi la grassezza prende il sopravvento e avvolge le papille, per tornare in finale su note minerali che gli conferiscono una bella lunghezza.

**Abbinamenti** Si abbina a pesce a polpa bianca, capesante, aragosta, astice e frutti di mare.

**Temperatura di servizio** 12° C



CHATEAUNEUF-DU-PAPE / VALLE DEL RODANO



ANNO DI FONDAZIONE | 1767

ENOLOGO LAURENT BRECHET (enologo)  
GILLES CALVIER (enotecnico)  
RENAUD DENOS (consulente esterno)



VITIGNI | GRENACHE, ROUSSANE, SYRAH,  
GRENACHE BLANC, MOURVEDRE,  
PICARDAN, CLAIRETTE

