

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 sfeccatura 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



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE / VALLE DEL RODANO



ANNO DI FONDAZIONE | 1767



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



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

