

# L'ORATOIRE DES PAPES BLANC

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Châteauneuf-du-Pape

**Zona produttiva** Vallée du Rhone, Châteauneuf-du-Pape

**Vitigno** Grenache Blanc, Roussane, Clairette, Bourboulenc

**Tipologia del terreno** Frammenti calcarei e arenarie.

**Vinificazione** Vendemmia manuale e precoce per rafforzare l'espressione del terroir. Pressatura a grappolo intero in torchio pneumatico da 30 hl e la sfecciatura moderata dura da 12 a 36 h a 6°C. Il mosto è vinificato in vasche a tulipano in cemento, creando un «fenomeno di vortice» che permette alle fecce fini di rimanere in sospensione per beneficiare di un bâtonnage naturale. L'80% dell'assemblaggio è fermentato in vasca tra 15°C e 18°C poi affinato sulle fecce totali senza fermentazione malolattica. Il 20% dell'assemblaggio è fermentato in barrique da 300 L poi sottoposto a bâtonnage moderatamente fino a fine dicembre.

**Invecchiamento** Per circa 6 mesi, fino alla primavera, l'affinamento sulle fecce totali si svolge in vasche a tulipano in cemento (80%) e in barrique di rovere francese da 300 litri (20%).

## NOTE ORGANOLETTICHE

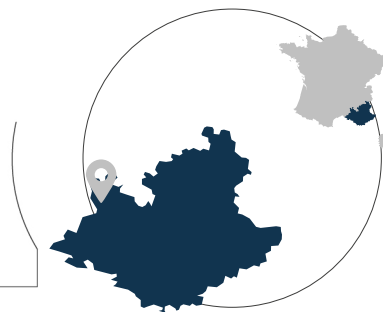
**Colore** Giallo intenso con leggeri riflessi verdi.

**Profumo** Il naso esprime note di pera e di biancospino, poi si sviluppano note di fiori bianchi e un accenno di pietra focaia.

**Sapore** La bocca rivela il suo terroir di puro calcare con una trama minerale e salina. Sul finale, piccoli ricordi amari conferiscono una dimensione unica alla degustazione.

**Abbinamenti** Si abbina perfettamente a una coda di rana pescatrice allo zafferano, una tartare di capesante, astice grigliato o formaggi a pasta cotta.

**Temperatura di servizio** 12°C



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE/ VALLÉE DU RHONE



ANNO DI FONDAZIONE | 1880



ENOLOGO | DIDIER COUTURIER



VITIGNI | GRENACHE, SYRAH,  
MOURVÈDRE, CINSULT,  
GRENACHE BLANC, CLAIRETTE,  
ROUSSANE, BOURBOULENC

