



L'ORATOIRE DES PAPES

Schede tecniche



L'Oratoire des Papes

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

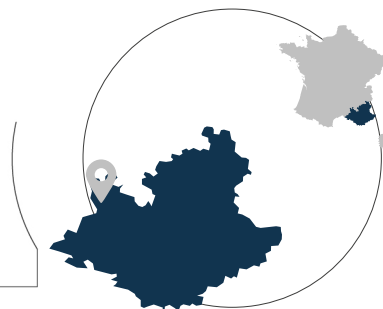
Colore Giallo intenso con leggeri riflessi verdi.

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 | GRENADE, SYRAH,
MOURVÈDRE, CINSULT,
GRENADE BLANC, CLAIRETTE,
ROUSSANE, BOURBOULENC



L'Oratoire des Papes

L'ORATOIRE DES PAPES ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Châteauneuf-du-Pape

Zona produttiva Vallée du Rhone, Châteauneuf-du-Pape

Vitigno Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Mourvèdre

Tipologia del terreno Galets roulés (ciottoli alluvionali arrotondati), frammenti calcarei, arenarie e arenarie rosse.

Vinificazione Vinificazione effettuata con il 60% di grappoli interi. A seconda delle parcelle, le vinificazioni iniziano, si svolgono e si concludono tra i 28 e i 32° C.

Invecchiamento L'affinamento si svolge per 12 mesi in vasche tronco-coniche in rovere francese, seguito da 8 mesi in vasca di cemento.

NOTE ORGANOLETICHE

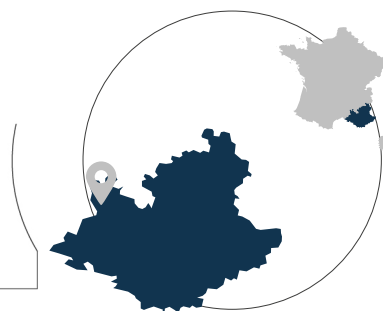
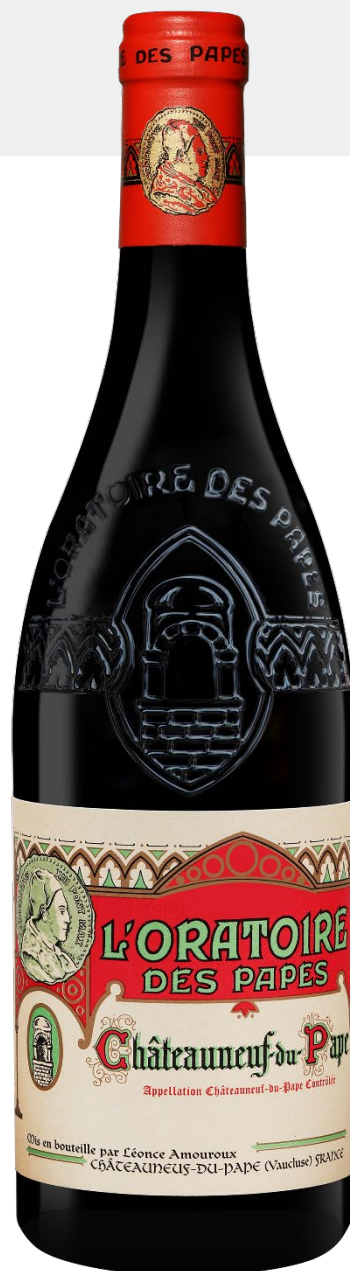
Colore Rosso ciliegia profondo e ammalianti.

Profumo Il naso seduce per la sua delicatezza: frutti rossi freschi, note floreali e un tocco di fieno compongono un bouquet complesso.

Sapore In bocca, la struttura è fine e armoniosa, sostenuta da lampone schiacciato, ribes, mirtillo, un accenno di liquirizia e un sentore floreale.

Abbinamenti Si abbina perfettamente a tajine di agnello, carne di manzo frollata o piccola selvaggina.

Temperatura di servizio 15/16°C



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE/ VALLÉE DU RHONE



ANNO DI FONDAZIONE | 1880



ENOLOGO | DIDIER COUTURIER



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

