



DOMAINE SERGUIER

A.O.C CHATEAUNEUF DU PAPE

BLANC 2016

Lieu-dit : COSTE FROIDE, Châteauneuf du Pape

Cépages : 40% grenache blanc /40% clairette blanche/19% bourboulenc/1% roussanne

Sous-sol : calcaire

Age moyen des vignes : environ 45 ans

Rendement : inférieur à 30 hls/ha

Vinification : 20% fermenté en fût neuf



Vinification et élevage : la récolte est ramassée manuellement avec un tri à la parcelle, dans des caisses de 30 kg puis celle-ci suit un pressurage pneumatique, puis débouillage pour effectuer la fermentation alcoolique à basse température. La fermentation malo-lactique est bloquée pour garder de la fraîcheur au vin.

Dégustation : Vin présentant une jolie robe jaune pâle teintée de doré annonçant un nez subtil de fruits blancs, d'anis avec une légère pointe d'agrumes. La bouche, bien équilibrée, offre un gras agréable soutenu par un acidulé charmeur.

Garde : prêt à boire, ce vin peut attendre encore 3 à 5 ans.

Température de service : 10°C à 12°C.

Plats conseillés : poisson de rivière (truite au bleu), volaille à la crème, coquille saint jacques, soufflé au crabe, gratin dauphinois, fromage de chèvre, fromages à pâtes pressées cuites.