

La Fontaine - Châteauneuf du Pape - Blanc - 2024

La Fontaine



Terroir Châteauneuf du Pape

« La Fontaine » est un lieu-dit idéalement orienté pour la production de grands vins blancs de Châteauneuf du Pape. La parcelle est en exposition nord sur coteaux argilo-calcaire. Elle est très bien ventilée, face au vent (mistral). Ce secteur permet à la Roussanne d'avoir une maturité lente mais optimale tout en maintenant une magnifique fraîcheur du vin.



Encépagement

100% Roussanne



Vinification et élevage

Vendange manuelle égrappée. Pressurage direct. Vinification et élevage de 10 mois en barriques (50% de fûts neufs et 50% de fûts de 1 an).



Examen Organoleptique

Robe jaune or, intense. Nez très complexe d'agrumes, poire, de fruits exotiques, de coing et de miel accompagnés d'un léger vanillé. L'attaque en bouche est puissante, le vin structuré. Cette cuvée est une exception pour sa richesse, son caractère à la fois généreux et d'une excellente fraîcheur.

Souvent considéré comme un des plus grand Châteauneuf du Pape blanc de l'appellation, il est par définition un magnifique vin blanc de gastronomie.



Conseils de consommation

Idéal de 2 à 8 ans sur des viandes blanches, sauces aux champignons, truffes, foie gras et fromages doux. Servir à une température de 12-13°C minimum.



Accords mets et vins

Poissons à chair noble, Chapon, risotto truffe blanche, fromages affinés...

Contient des sulfites

