

# DOMAINE DU VIEUX LAZARET CHÂTEAUNEUF DU PAPE (BLANC)

2016

## Terroir

Sols argileux, issus la décomposition de la roche mère calcaire et des sols à texture sableuse.

## Vinification et vieillissement

Pressurage pneumatique, débouillage statique à froid, élevage sur lies pendant 4 mois. Pas de FML. La roussanne est vinifiée et élevée en fûts avant assemblage final. Libération en Février de l'année suivant la récolte.

## Caractéristiques

Jaune pâle, limpide et brillant. Senteur de fleur blanche, de pêche et de citron. Longueur exceptionnelle en bouche, ampleur et gras.

## Accords mets et vins

Feuilletés, viande blanche, fromages de chèvre et produits de la mer.



## Producteur

Vignobles Famille Quiot

## Catégorie

Vins Blancs

## Cépages

50 % Grenache blanc, 25 %  
Clairette, 20 % Bourboulenc, 5 %  
Roussanne

## Pays / région

France, Vallée du Rhône

## Appellation

Châteauneuf-du-Pape (AOC)

## Format

750 ml

## Degré d'alcool

13,0%

## Température de service

12°C

## Disponible dans ces provinces

- Québec
- Alberta