

Domaine du Vieux Lazaret Châteauneuf du Pape

Catégorie de produit	Vins Blancs
Cépage	50 % Grenache blanc, 25 % Clairette, 20 % Bourboulenc, 5 % Roussanne
Appellation	Châteauneuf-du-Pape (AOC)
Producteur	Famille Quiot
Pays	France
Région	Vallée du Rhône
Format	750 ml
Degré d'alcool	13 %
Température de service	12 °C
Disponible	Québec, Alberta
Statut SAQ	Spécialité par lot

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.

Codes produits

Québec : 13047633, Alberta : 766127

