



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2013



Le très ancien vignoble de Châteauneuf-du-Pape a connu une renommée internationale grâce à la papauté installée en Avignon en 1350.

Il deviendra par la suite la première appellation française d'origine en 1933, sous l'impulsion du Baron Le Roy.

La famille Cazes complète sa gamme de vignobles de grande qualité en achetant le domaine des Sénéchaux situé au coeur de l'appellation prestigieuse de Châteauneuf-du-Pape.

Le terroir

3 ha situés sur la commune de Châteauneuf-du-Pape sur un sol superficiel sabloargileux calcaire et exposés sud sud-ouest.

Le millésime

Une fin d'hiver particulièrement froide et pluvieuse va retarder le débourrement et la sortie des inflorescences. Toutefois les excès d'eau sont absorbés par la végétation environnante constituant une réserve hydrique au sol idéale.

Le printemps plutôt difficile n'engendre pas de perturbation pour les cépages blancs. Pendant l'été, l'ensemble des parcelles en blanc sont effeuillées pour ventiler au mieux les vignes.

Début septembre le retard de maturité se confirme mais le potentiel aromatique des baies progresse régulièrement.

Les vendanges commencent le 18 septembre par la roussanne et se terminent le 9 octobre par le bourboulenc. Un léger tri s'impose sur la roussanne et le grenache blanc.

Note de dégustation

D'une belle limpidité, la robe est jaune claire aux reflets verts. Le nez, riche, s'ouvre avec élégance sur des notes de pêche et de fleurs blanches mêlées à des parfums d'agrumes.

En bouche des arômes de fruits exotiques, de zestes de citron et d'épices dévoilent toute la complexité de ce vin. La minéralité est présente avec une touche d'acidité soutenue en fin de bouche.

Culture

Taille courte, labourage, engrais organique, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert.

Vinification

Remplissage du pressoir par gravité avec un léger foulage des raisins. Macération pelliculaire sur roussanne et clairette. Débourbage à froid suivi de la vinification thermo régulée (18°).

Assemblage

28% roussanne, 28% grenache blanc, 35% clairette, 9% bourboulenc.

Élevage

La roussanne a été vinifiée et élevée en barriques de 1 vin, suivi d'un élevage de 6 mois sur lies fines.

Analyse

Alcool : 14 % vol.



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZES SÉLECTION