

Châteauneuf du Pape blanc 2017



Le domaine =>

Daniel et Christine CHAUSSY, tous deux frère et sœur sont la 5^{ème} génération (après leur mère) à œuvrer sur le Mas de Boislauzon. Toujours à la recherche du mieux-faire en respectant la tradition et la vigne. Le domaine situé au nord de l'appellation Châteauneuf du Pape : il couvre 10 hectares de Châteauneuf du Pape et 18 hectares de Côtes du Rhône Villages, répartis 30 parcelles. Ces parcelles ont un sol argileux calcaire, recouvert de galets roulés, y compris celle en appellation Côtes du Rhône Villages qui sont en limite de l'aire de Châteauneuf du Pape. Daniel travaille en agriculture biologique, avec travail du sol, ébourgeonnage, vendange en vert, effeuillage et enherbement. Les vendanges sont manuelles avec tri des grappes très rigoureux pour les 2 appellations du domaine.

Cépages => 70% Roussanne, 30% Clairette

Région => Vallée du Rhône

Appellation => Châteauneuf du Pape

Terroir => Argile et galets roulés

Vinification => Vendanges manuelles, trié à la parcelle. Eraflage, pas de levures.
Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures.
Elevage en cuve et barriques neuves.

Accords Mets et Vins => Apéritif, truffes, omelettes aux œufs, gâteaux, ...

Récompenses =>