

L'appellation Châteauneuf-du-Pape : Ce sont les Papes qui, lors de leur installation à Avignon au 14^{ème} siècle, ont révélé le terroir de Châteauneuf-du-Pape. Le vin produit accède au rang de « Vin du Pape » et cela lui ouvre les portes des grandes cours européennes. Les vignerons commencent à expédier fin 18^{ème} ce qui étend et accroît encore plus la notoriété de l'appellation. Dès le début du 20^{ème} siècle, les vignerons Châteauneuvois sont les premiers à s'imposer des règles communes de production strictes et inédites : c'est le début du système de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).

Création de l'AOC le 15 mai 1936 | 96 % vins rouges – 4 % vins blancs | 3 134 hectares | 95 000 hl/ an | 1,2 million de bouteilles | Rendement moyen 32 hl/ha | 21 % de la production exportée | Vins secs | 290 exploitants



Cépages : 50%, Grenache Blanc, 20% Bourboulenc, Clairette 20%, Picardan 5%, Autres 5% (picpoul et roussanne).



Terroir : 3 terroirs d'exception : « **Nalys** » lieu-dit cadastral Grand Pierre aux sols de grès roux du Comtat et de saffres, « **Bois Sénéchal** » (lieu-dit cadastré Seneseau) et le terroir de « **La Crau** », deux sols constitués d'alluvions caillouteuses anciennes du Rhône, les fameux galets roulés.



Âge moyen des vignes : 45 ans env.

Vinification : Vendanges manuelles et tri des raisins, pressurage puis débouillage avant vinifications dans des cuves thermorégulées autour de 18°C

Elevage : 9 mois dont 20% sous-bois (fûts, demi-muids)

Production annuelle : 20 000 bouteilles env.



Notes de dégustation

Visuel : Robe jaune pâle, brillante et limpide

Olfactif : Nez minéral et élégant aux notes d'agrumes et de pêches de vignes

Gustatif : Une belle richesse en bouche, de la fraîcheur et de la minéralité

Ensemble : Vin complet, élégant et équilibré



Consommation : A boire | **Durée de conservation :** 3 à 5 ans

Température de service : 10°C à 12°C

Suggestions accords mets/vins : Entrées variées, poissons en croûte de sel, grillés, en tartares ou sashimis et fromages de chèvres frais ou affinés.