

DRINKS.

Domaine des Pères de L'Église Châteauneuf-du-Pape Calice de St. Pierre Blanc AOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408151
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Châteauneuf-du-Pape
Embouteilleur	SCEA Gradassi Paulette et fils, 2 Avenue Impériale, 84230 Châteauneuf du Pape, France
Marque	Domaine des Pères de l'Église
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	3 mois
Dégustation	Un goût corsé, juteux et épicé-herbacé avec du miel d'acacia, des herbes de Provence, des agrumes, des abricots, des pommes vertes et du bois de chêne.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à partir de 70% de Grenache blanc, 20% de Clairette, 5% de Bourboulenc et 5% de Roussane
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	10-12 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2018
-----------	------

En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer
----------------	---------------------------------

Description

Quatre générations de la famille Gradassi ont déjà laissé leur empreinte sur le Domaine des Pères de l'Église. Le domaine compte 19 hectares de terres, dont 15 dans la région de Châteauneuf-du-Pape et quatre dans la région viticole adjacente des Côtes du Rhône. Les Grecs cultivaient déjà le vin dans le sud de la vallée du Rhône, où le cépage Grenache occupe désormais la plus grande partie de la surface cultivée. Les vins Châteauneuf-du-Pape jouissent d'une réputation particulièrement élevée. Les sols sablo-argileux sont caractérisés par de gros galets, qui emmagasinent la chaleur durant la journée et la restituent aux ceps de vignes la nuit. Le climat chaud et sec et le mistral fréquent, qui sèche rapidement les raisins après les pluies, ont également un effet positif sur la qualité du vin. Le vin blanc du Domaine des Pères de l'Église est un assemblage de 70% de Grenache blanc, 20% de Clairette, 5% de Bourboulenc et 5% de Roussane. Ces variétés sont typiques de la région, bien que les deux dernières soient rares et moins connues. Le cépage blanc Clairette est également cultivé dans de nombreux autres pays. Le Grenache Blanc est très important dans le sud de la France et le nord/est de l'Espagne, mais il a perdu beaucoup de sa popularité au cours des dernières décennies - contrairement à la variante rouge. Les raisins destinés à la cuvée sont transformés en moût et fermentent à basse température pendant plusieurs jours, 50% en barriques de 500 litres et 50% en cuves en acier inoxydable. Le vin vieillit ensuite pendant trois mois. Le Calice de St. Pierre Blanc est un excellent vin d'apéritif, qui peut également être servi avec des plats de poisson. Il peut être conservé pendant cinq ans au maximum.