



Le vin de Léonard Châteauneuf-du-Pape

Issu du lieu dit "Font de Michelle", ce vin blanc est élégant et minéral.



Photo non contractuelle



RÉGION

Lieu dit "Font de Michelle".

EXPOSITION

Châteauneuf-du-Pape, vallée du Rhône.



COMPOSITION DU SOL

Galets ronds en surface, terre rouge et argileuse.

CÉPAGES

30 % Roussanne, 30 % Grenache blanc, 30 % Clairette, 10% Bourbonlenc.

ÂGE DES VIGNES

70 ans.

DENSITÉ

3 000 vignes par hectare.

VENDANGES

À la main (un critère propre à l'A.O.C.).



VINIFICATION

Cuves en inox.

MALOLACTIQUE – OUI/NON

Oui.

POURCENTAGE D'ALCOOL

14,5 %.

SUCRES RÉSIDUELS

Moins de 2 grammes par litre.



ÉLEVAGE

Cuves en inox.



NOMBRE DE BOUTEILLES

10 000.



NOTE DE DÉGUSTATION

Fleurs blanches fraîchement cueillies, agrumes, poire, fruits tropicaux, notes de miel d'acacia et abricot.



À BOIRE AVEC

Merveilleux avec les fruits de mer, en particulier les pétoncles frais, le homard, le poisson, ou servi à l'apéritif avec des huîtres fraîchement épluchées.

Les blancs vieilliss se marient à merveille avec le roquefort ou le comté ou servi comme alternative au vin doux avec du foie gras.

