

Domaine du Comte Christophe de Courten

21 Chemin du Bois de la Ville
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

☎ : 06 26 56 73 50

✉ : domaineducomtechdecourten@gmail.com

<http://www.domaine-comte-ch-de-courten.fr>

FICHE TECHNIQUE : Vin blanc BIO

AOC CHATEAUNEUF DU PAPE 2015



CARACTÉRISTIQUES DU VIN

Dénomination des vins : Domaine Comte Christophe de COURTEN

Appellation : AOC Châteauneuf-du-Pape

Pays : France

Millésime : 2015

Certification : BIO

Prix : 16,00 € la bouteille

Cépage : 50% de roussane - 50% de clairette blanche
(rendement : 35hl/ha).

Terroir : Argilo calcaire.

Viticulture : Vieilles vignes sur terroir aride avec un ensoleillement maximum. Travail du sol respectueux de la microbiologie.

Vinification : Traditionnelle. Elevage en barrique qualitative.
Bâtonnage sur lie fine.

Vendange : Cueillette et Tri manuels.

Alcool : 13,6%.

Agriculture : Biologique.

Bouteille : Vintage 75 cl.

Bouchon : 44 X 24.

Carton : 6 bouteilles couchées. Mise en bouteille au domaine.

Conditionnement : 3/6/12 bouteilles.

Profil : Blanc sec.

DÉGUSTATIONS ET ACCORDS

Couleur/Robe : Blanc.

Nez : Floral.

Bouche : Ronde, fraîche et pleine, le tout enrobé d'une touche grillée.

Garde/Conservation : 3 à 6 ans.

Température de service : Entre 12°C et 14°C.

Conseils de dégustation : A l'apéritif / fois gras / poisson / coquillage...