



DOMAINE JULIETTE AVRIL



AOP Châteauneuf-du-Pape

Blanc

Sol : *Marne*

Surface : *2h*

Cépages : *Grenache, Roussanne & Clairette*



Vinification : Eraflage, pressurage direct, pas de macération pelliculaire, fermentation naturelle à 18°C avec contrôle de la température, blocage de la fermentation malolactique afin de conserver davantage le fruité et les arômes primaires ainsi qu'une certaine fraîcheur.

Conservation : 8 années



Dégustation : Paré d'une couleur jaune pâle aux reflets verts, ce Châteauneuf du Pape blanc offre un nez complexe débutant sur l'anis pour s'envoler ensuite vers les senteurs de bord de mer. En bouche l'anis se précise en fenouil et au milieu de délicates notes citronnées c'est une douce brise marine qui apporte ses effluves iodés.

L'ensemble est harmonieux, ciselé, net et précis ; il y a du gras, de la vivacité, de la minéralité, il ne cesse d'évoluer, c'est un véritable voyage.



Domaine Juliette Avril
8, Avenue Pasteur- 84230 Châteauneuf-du-Pape France
tél. : +33 (0)4 90 83 72 69 - fax : +33 (0)4 90 83 53 08
info@julietteavril.com - www.julietteavril.com