



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2012



Le très ancien vignoble de Châteauneuf-du-Pape a connu une renommée internationale grâce à la papauté installée en Avignon en 1350.

Il deviendra par la suite la première appellation française d'origine en 1933, sous l'impulsion du Baron Le Roy.

La famille Cazes complète sa gamme de vignobles de grande qualité en achetant le domaine des Sénéchaux situé au coeur de l'appellation prestigieuse de Châteauneuf-du-Pape.

Le terroir

3 ha situés sur la commune de Châteauneuf-du-Pape sur un sol superficiel sabloargileux calcaire et exposés sud sud-ouest.

Le millésime

Une fin d'hiver particulièrement froide va retarder le débourrement et la sortie des inflorescences. Cependant, le retour de normales saisonnières au printemps va permettre de ne pratiquer qu'une vendange en vert modérée sur les cépages blancs.

Un été très chaud entraîne la formation de petites baies pour le grenache et la roussanne qui vont atteindre leur pleine maturité à la fin du mois d'août.

Retardées par les pluies, les vendanges se déroulent du 10 au 22 septembre et laissent présager d'un millésime de qualité.

Note de dégustation

D'une belle limpidité, la robe est jaune claire aux reflets verts.

Le nez s'ouvre avec élégance sur des notes de fleurs, d'agrumes et de miel, complétées par une touche de cannelle. La fraîcheur en bouche est remarquable et dévoile toute la complexité de ce vin aux arômes d'acacia, de coin, de fruits blancs, de cire d'abeille et d'épices. Une pointe de minéralité typique des Châteauneuf-du-Pape blanc vient parfaire la structure de ce vin.

La finale, longue et délicate, confirme l'équilibre et l'élégance de ce millésime.

Culture

Taille courte, labourage, engrais organique, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert.

Vinification

Remplissage du pressoir par gravité avec un léger foulage des raisins. Macération pelliculaire sur roussanne et clairette. Débourage à froid suivi de la vinification thermo régulée (18°).

Assemblage

30 % roussanne, 31 % grenache blanc, 31 % clairette, 8 % bouboulenc.

Élevage

La roussanne a été vinifiée et élevée en barriques de 1 vin, suivi d'un élevage de 6 mois sur lies fines.

Analyse

Alcool : 14 % vol.



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZES SÉLECTION