



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2014



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

L'hiver très pluvieux a permis de réapprovisionner les nappes phréatiques compensant plusieurs années de sécheresse. Grâce au printemps sec et doux, le cycle végétatif est particulièrement précoce cette année. Cette avance est cependant ralentie au cours d'un été frais et pluvieux, occasionnant un travail de tous les instants de l'équipe technique qui veille au bon état sanitaire du vignoble. Les maturations se font lentement dans un climat de fraîcheur qui favorise la complexité aromatique. Les vendanges débutent le 17 septembre avec la roussanne, suivie par la grenache le 22 septembre et se terminent le 28 septembre avec le bouboulenc et la clairette.

Note de dégustation

D'une belle limpidité, la robe est jaune claire avec de légers reflets verts. Le nez, expressif et frais, s'ouvre sur des arômes de fleurs d'aubépine de fruits exotiques, mêlés à quelques zestes d'agrumes.

En bouche, l'attaque est franche, révélant des notes de fruits à chair blanche. Le bois vient se glisser tout en douceur, accompagné de subtiles touches de vanille. La finale, persistante et d'une belle rondeur, vient parfaire l'équilibre de ce vin.

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. Déboulage à froid suivi de la vinification thermo régulée (18°).

Assemblage

34% Roussane, 29% Clairette, 28% Grenache blanc et 9% Bouboulenc

Élevage

25 % en barriques d'un vin (Roussane) et 75% en cuve.

Analyse

Alcool : 13.5%



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZES SÉLECTION