



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX
Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2018

14%

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

2018 est une année marquée par un hiver très froid (février-mars) suivi d'une forte pluviométrie au printemps.

Le débourrement et la floraison se déroulent normalement, sans incidence pour la vigne et la pluie va provoquer une pression de mildiou correctement maîtrisée par des conditions estivales favorables. Une bonne anticipation nous a cependant permis de limiter les dégâts de cette maladie.

L'été chaud et sec, entraîne la baisse du mildiou et une maturité régulière sur les quatre cépages qui composent le Domaine des Sénéchaux Blanc.

La vendange, très saine cette année, s'est déroulée du 14 au 27 septembre, tôt le matin pour garder le raisin le plus frais possible et ainsi éviter tout risque d'oxydation.

Notes de dégustation

Limpide et brillant, avec une robe jaune clair aux reflets verts, le vin s'ouvre sur un bouquet d'une belle intensité. Elegante et équilibrée, la bouche est très aromatique autour de notes florales (fleurs blanches, aubépine), de fruits blancs « poire », d'agrumes « citron confit » et d'épices douces.

Une personnalité qui s'exprime jusqu'en fin de bouche où la touche de minéralité et la belle matière en salinité donne fraîcheur et rondeur caractéristiques des vins blancs de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Culture

Taille courte, labourage, engrais organique, effeuillage en vert et vendanges manuelles.

Vinification

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

Assemblage

35% Roussanne, 30% Clairette, 27% Grenache blanc et 8% Bourboulenc

Élevage

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

Palmarès

93 pts - Jeb dunnuck 2019

91 pts - Robert Parker 2019

Silver Medal, 93 pts - International Wine Challenge 2020

93 pts - Wine Enthusiast 2021



Saumon cru à l'aneth,
Asperges,
Poissons grillés,
Volailles aux morilles.



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION