



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX
Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2016



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 Senéchaux 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

Après un hiver doux et sec, le débourrement de la vigne se fait observer dès la fin du mois de mars.

Au printemps, les températures sont également douces et les précipitations faibles, écartant toute menace parasitaire. La floraison se déroule dans de bonnes conditions, entre la fin du mois de mai et le début du mois de juin.

La saison estivale se poursuit dans la même continuité, avec de faibles précipitations et de grosses chaleurs.

Les pluies de mi-septembre permettent de débloquer la maturité des raisins et le mistral installé sur le vignoble sèche efficacement les vignes.

Les vendanges se déroulent entre le 9 septembre et le 5 octobre, dans une atmosphère sereine.

Les baies récoltées dévoilent une très belle maturité et un état sanitaire irréprochable.

Au final, les conditions climatiques 2016 promettent l'obtention d'un grand millésime.

Note de dégustation

Belle robe lumineuse et limpide, jaune clair aux reflets verts. Le nez est très expressif, frais et intense. Il s'ouvre sur des notes florales, fleurs blanches et chèvrefeuille. En bouche, la texture est onctueuse et révèle des arômes de fruits exotiques, d'agrumes et de fruits blancs. Quelques touches épicées sont soutenues par un boisé délicat. La finale est minérale et persistante, laissant présager une belle évolution.

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% Roussane, 30% Clairette, 27% Grenache blanc et 8% Bourboulenc

Élevage

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

Analyse

Alcool : 14% vol.



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZES SÉLECTION