



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX
Châteauneuf-du-Pape



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2020

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

L'hiver est doux et clément avec peu de gel, de mistral et de faibles précipitations. Pendant les deux dernières semaines de février, les températures sont élevées pour la saison et engendrent un débourrement légèrement précoce autour du 5-8 mars. La sortie d'inflorescence sur l'ensemble des cépages blanc est très régulière et la floraison qui se déroule du 7 au 15 mai dans des conditions météo favorables est à l'origine d'un très bon équilibre de la vigne.

Au printemps, la pluviométrie n'est pas très abondante et la contrainte hydrique avec les fortes chaleurs s'installe durant l'été. Dans ces conditions, ni effeuillage, ni vendanges en vert n'ont été réalisés.

Afin de conserver de la fraîcheur et une acidité agréable dans le vin, les vendanges débutent assez tôt, le 2 septembre et sont menées dans des conditions favorables jusqu'au 30 septembre.

Notes de dégustation

Limpide et brillant dans sa robe jaune clair aux reflets verts, le millésime 2020 dévoile un nez à la fois complexe et flatteur. Ce bouquet s'ouvre sur des notes florales (verveine) et des arômes d'agrumes et fruits blancs mûrs.

En bouche, l'attaque est franche, ample et l'on retrouve une belle complexité aromatique entre les notes d'agrumes, de fruits exotiques et fruits à noyaux, équilibrées par une touche délicatement boisée.

Dotée d'une belle structure pour le vieillissement, la finale est fraîche et savoureuse (épices douces).

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

33% Roussanne, 29% Clairette, 28% Grenache blanc et 10% Bourboulenc

Élevage

Fermentation et élevage de 6 mois pour 60% de Roussanne et 15% de clairette en barrique de 1 vin.



Crevettes & noix de Saint-Jacques,
Risotto aux Asperges,
Chartreuse de caille aux cèpes



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION

