



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX
Châteauneuf-du-Pape



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2021

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

Le millésime 2021 est d'abord influencé par un hiver au climat atlantique : un taux d'humidité important avec du brouillard et de petites pluies régulières.

Le débourrement se déroule normalement entre le 20 et le 25 mars avec une pousse rapide sous l'effet de la chaleur. Le développement est ensuite ralenti par l'apparition d'un épisode de gel, le 8 avril, sur l'ensemble de l'appellation. Son impact fût modéré sur les parcelles du Domaine.

La floraison débute le 26 mai dans de bonnes conditions car la pression cryptogamique (maladies) reste très faible cette année.

L'été qui s'ensuit n'est pas caniculaire contrairement aux années précédentes et les nuits restent fraîches, la vigne ne subit aucun stress.

Dans ces conditions, la maturité sur les cépages blancs a été très régulière avec un bel équilibre à la récolte qui s'est déroulée du 15 au 22 septembre.

Notes de dégustation

Limpide et brillante, la robe est jaune claire avec de légers reflets verts.

Le bouquet, complexe et flatteur, s'ouvre sur des arômes floraux et des notes de fruits mûrs, fruits exotiques et agrumes.

Avec une attaque franche, la bouche dévoile une belle complexité aromatique avec un parfum de mangue et de zestes d'agrumes. Une subtile touche boisée, vient apporter équilibre à ce millésime. Une belle salinité et quelques notes d'amande (légère amertume) donnent à la fin de bouche une agréable et élégante nervosité.

Culture & Vinification

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

34 % Roussanne, 30 % Clairette, 28% Grenache blanc et 8 % Bourboulenc

Élevage

Fermentation et élevage de 6 mois pour 75 % de Roussanne en barrique de 1 vin.



Langouste à la mayonnaise,
Carré de porc à la sauge,
Ris de veau à la truffe



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION

