



Châteauneuf-du-Pape Les Sinards Blanc 2023

CHF 48.00 | 10 cl = CHF 6.40

Un or scintillant élégant dans le verre avec des reflets légèrement verts. Ce Châteauneuf-du-Pape blanc séduit par son nez subtil aux arômes délicats de tilleul, d'abricot et d'amande. En bouche, les arômes de fruits à chair blanche, de miel et de fenouil se révèlent avec un bel équilibre. Magnifique finale légèrement salée qui confère au vin beaucoup de caractère.

Producteur	Famille Perrin
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Rhône
Sous-région	Châteauneuf-du-Pape
Appellation	AOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Clairette, Grenache Blanc, Roussanne
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	265663
Accord mets et vins	Volaille, Veau

Vinification

Après un séjour de plusieurs mois dans des barriques, le vin est légèrement collé (débarrassé de ses bourbes) avant d'être mis en bouteille.

Terroir

Des dépôts du diluvium alpin, des gros galets ronds et de l'argile caractérisent les sols.

Histoire





Ce vin particulier provient de parcelles cultivées par l'équipe du Château de Beaucastel. Les Sinards Blanc font partie de ce que l'on appelle le Clos du Château, tout près de Châteauneuf-du-Pape. Le vignoble de deux hectares et demi est situé juste à côté d'une des parcelles des Sinards Rouge.

