

Château Cabrières

SCEA Château Cabrières - Louis ARNAUD et ses enfants

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE

TRADITION BLANC

Culture et sol

Grenache blanc 40%, Clairette 40%, Bourboulenc 10%, Roussanne 10%

1 hectare

Age moyen 50 ans

Agriculture raisonnée

Plateau argilo-calcaire, galets roulés

Vendange manuelle avec 2 tris sélectifs et éraflage partiel

Données techniques

Vinification cépages assemblés

Fouillage

Macération pelliculaire courte (2 à 3 heures)

Pressurage

Débourbage à froid pendant 24 heures

Fermentation 50% en cuve inox, 50% en barriques puis à 15°C pendant 3 semaines

Collage (bentonite) après fermentation

Elevage sur lies en barriques (chêne français provenance Allier)

et bâtonnage pendant 6 mois (apporte gras et onctuosité)

Mise en bouteille : Filtration avant mise

Dégustation

Robe élégante, jaune aux reflets verts à jaune paille dans la durée.

Nez fin de fruits blancs (poire) et d'agrumes évoluant vers les fruits secs avec l'âge.

Bouche ample, de belle longueur, minérale et toastée après quelques années.

Accompagne fruits de mer, poissons (saumon grillé), viandes blanches (côtes de veau aux giroldes), fromages corsés (type chèvre). En se bonifiant, il révèle toute la finesse de la truffe.

A déguster dans les 5 à 8 ans.

B.P. 14 - F 84231 CHATEAUNEUF-DU-PAPE Cedex 1 - France

Tél : +33 (0)4 90 83 70 26 / Fax : +33 (0)4 90 83 75 90

web : www.chateau-cabrieres.fr / e-mail : contact@chateau-cabrieres.fr

SIRET 350 947 032 00024