



Châteauneuf-du-Pape “La Bernardine”

Les cépages

Assemblage de Clairette majoritairement, grenache blanc complété de Roussanne (en fonction des millésimes).

Le Terroir

Assemblage de plusieurs Terroirs de Châteauneuf-du-Pape composé de galets roulés issus de l'ancien lit du Rhône, de safres et de terrasses villafranchiennes sur matrices argileuses.

Les vendanges

Vendange manuelle à maturité optimale.

La vinification

Pressurage du raisin entier ; utilisation modérée de soufre. Débourage léger. Fermentation en levures indigènes pour majorité en demi-muids (70% dont 10% de bois neuf) et en foudre (30%).

L'élevage

Elevage sur lies totales pendant 10 mois.

La dégustation

Robe : jaune or, brillant.

Nez : note de fleur de vigne, de lys et notes empyreumatiques.

Bouche : attaque franche, vin équilibré, frais. Arômes d'agrumes confits.

Avec ce vin nous avons aimé :

Carpaccio de St Jacques au citron vert, piment d'Espelette, sorbet concombre avocat.

Température de dégustation : 10-12°C

Grape varieties

A blend of mainly Clairette, Grenache Blanc complemented by Roussane (depending on the vintage).

Terroir

A blend of several Châteauneuf-du-Pape Terroirs, composed of rolled pebbles from the ancient bed of the Rhône, safres and villafranchian terraces on clay matrices.

Harvest

Manual harvest at perfect maturity.

Vinification

Whole-grape pressing ; moderate use of sulphur. Light settling. Fermentation with indigenous yeasts, mostly in big wooden barrels (70% which 10% new) and wooden casks (30%).

Ageing

Aged on lees for 10 months.

Tasting

Colour: golden, yellow, brilliant.

Nose: hints of vine blossom, lily and empyreumatic notes.

Palate: frank attack, well-balanced, fresh. Candied citrus aromas.

Recommended food pairing:

Scallop carpaccio with lime, Espelette pepper, cucumber avocado sorbet.

Serving temperature: 10-12°C

