



AB ANDRÉ BRUNEL

Les Cailloux Blanc - 2024



Un grand vin blanc de la Vallée du Rhône qui allie puissance du terroir et originalité de la roussanne.

Terroir

Le Châteauneuf-du-Pape Blanc du Domaine est assemblé à partir de 3 parcelles dont chacune est dédiée à un cépage : «les Serres» dédiées à la Roussanne, «Bois de la Ville» dédiée à la Clairette et le «Revès» pour le Grenache Blanc. Le choix de la Roussanne, atypique pour un Châteauneuf-du-Pape Blanc, apporte aromaticité, finesse et élégance. La Clairette, quant à elle, apporte tension et des arômes de fruits exotiques. Et, le Grenache Blanc vient structurer l'ensemble avec une pointe supplémentaire d'arômes de fleurs blanches. Le terroir aux galets roulés, si caractéristique de l'appellation, confère à ce grand blanc cette capacité de vieillissement indispensable pour qu'il exprime son plein potentiel dans quelques années.

Notes de dégustation

Avec sa belle fraîcheur et son éclat aromatique, ce vin blanc séduit par sa complexité et l'évolution de ses arômes tout au long de la dégustation. Fruité, délicatement mielleux et marqué par une élégante minéralité, il offre une bouche vive et cristalline, soutenue par une finale aérienne et persistante. Le millésime 2024, marqué par une année fraîche et tardive, a permis une maturation lente des raisins, préservant ainsi toute leur finesse et leur intensité aromatique. La Roussanne couplée au Grenache blanc expriment de délicats arômes floraux quand la Clairette apporte la tension et l'équilibre recherchés.

Accord Mets Vins

Viandes blanches et poissons en sauce, fromages de chèvre.

Fiche technique



Vinification

Les raisins sont récoltés très tôt le matin pour ne pas les exposer à la chaleur. Afin de limiter le contact avec l'oxygène, ils sont directement pressés. Fermentation à basse température afin de garder la fraîcheur du fruit. Pas de fermentation malolactique.



Élevage

6 mois sur lies en cuve inox.
Pas de fût.



Âge des vignes

30 ans.



Degré d'alcool

13,5 %



Quand le boire

La pleine maturité de ce vin s'obtiendra après 5 ans de vieillissement minimum.



Assemblage

Roussanne (80 %), Clairette (15 %), Grenache (5 %).



Rendement/hectare

30 hl / h.



Types de vendanges

Exclusivement manuelle.



Ingrédients



E = 324Kj / 77Kcal (100ml)