

FICHE TECHNIQUE DOMAINE LA SOUSTO



APPELLATION

Châteauneuf-du-Pape

SUPERFICIE

12 ha

AGE MOYEN DU VIGNOBLE

60 ans et plus

PRODUCTION

1000 bouteilles environ

TERROIR

Parcelle plantée sur le terroir calcaire de l'AOC, très aride, situé à l'Ouest de l'appellation.

EXPOSITION

Sud

ENCEPAGEMENT

80% Grenache – 20% Clairette

VINIFICATION / ELEVAGE

Pressurage très doux et lent des raisins arrivés en cave ;
Sélection des jus de presse uniquement, mis en cuve béton "ovoïde"

Fermentation pendant 3 semaines en fût ;

Elevage sur lies avec bâtonnage pendant 10 mois

CARACTERE

La dégustation de ce vin blanc, aux reflets d'or et de paille, se caractérise par des arômes fruités intenses.

La bouche est marquée par de l'ampleur et beaucoup de fraîcheur. La finale est très longue, sur une aromatique plus florale qu'au nez.

ACCOMPAGNEMENT

A déguster en accord avec des poisson en sauce, une viande blanche crémée, ou encore un fromage à pâte dure tel qu'un Comté longuement affiné.

Jeune, à carafier 3 à 5 heures avant sa dégustation.

Potentiel de garde de 8 à 15 ans.