DOMAINE DU CALCERNIER

Cuvée La Calcernière

Vin & Procédé

Cépage

Grenache blanc 25% Roussanne 25%
Clairette 25% Picpoul 25%

Terroir

Secteur est: sol sableux sur safre (sous-sol)
Secteur ouest: petits galets (sol) sur safre (sous-sol).

Vinification Elevage

Vendange manuelle avec tri sélectif.
Directement égrappé, pressée et refroidie.
Température controlée pendant 1 mois.
Elevage cuve béton pendant 4 mois.

Dégustation & Conservation

Couleur

Robe de couleur blé tendre aux reflets légèrement verts.

Nez

Ample, fruité et frais, minéral,effluves citronnés, pêche blanche.

Bouche

Fraicheur, arôme fruit de la passion, citron.
Longueur légèrement beurrée avec une touche de miel.

Conservation Service

A consommer maintenant ou à garder entre 3 et 8 ans.
Accords: poissons crus ou grillés (saumon, langouste, écrevisses), carpaccio, sushis.
Fromages à croute fleurie.
Servir autour de 11°C.

Domaine du Calcernier : *2, rue porte rouge* 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tel : 06.71.59.51.54 - 06.67.68.28.92 dewilcour@hotmail.fr ;www.domaine-calcernier.fr