



« Terre de Mistral »

# RÉMY FERBRAS



## AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

### Région

Vallée du Rhône Méridionale - France

### Terroir

Les sols sont principalement sablonneux et calcaires recouverts de galets roulés.

### Cépages

Grenache Blanc - Bourboulenc - Clairette

### Vendanges & vinification

Vendanges manuelles. Tri rigoureux afin de garder les baies les plus saines. Pressurage direct pour les Grenaches & les Clairettes, macération pelliculaire à froid pour les Bourboulencs.

Débourbage puis fermentation alcoolique à basse température.

Partiellement élevé en barrique sur lies fines.

### Dégustation

Robe jaune or clair très limpide.

Nez complexe et aromatique avec des arômes de fruits frais (poire) et de fleurs (acacia, tilleul).

La bouche est pleine et soyeuse. Ce vin est élégant et équilibré avec une finale persistante.

### Accords mets & vins

Parfait sur un risotto crémeux de Saint-Jacques

Servir entre 15 et 16°C.

À déguster entre 5 et 10 ans.

*R. Ferbras*



S.A. LES GRANDES SERRES

450, Route de l'Isle Saint-Luc B.P. 17 - 84250 Châteauneuf Du Pape.  
[www.remy-ferbras.com](http://www.remy-ferbras.com) - [contact@remy-ferbras.com](mailto:contact@remy-ferbras.com)