



« 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 Bourboulençs.

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 - contact@remy-ferbras.com