



DOMAINE DU GRAND TINEL

Châteauneuf-du-Pape - Blanc 2015

Région :	Rhône
Appellation :	Châteauneuf-du-Pape
Couleur :	Blanc
Millésime :	2015
Cépages :	Bourboulenc (10%) / Clairette (15%) / Grenache blanc (65%) / Roussanne (10%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

C'est un nez puissant qui s'offre à vous avec des arômes de noisettes, de fruits confiturés et de pâte de coing. En bouche, c'est un vin bien équilibré que nous avons par son volume et sa fraîcheur. On y retrouve le côté toasté, beurré de la barrique neuve accompagné de vanille et de noisettes.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Fermentation en barrique d'un vin, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage direct.

Assemblage, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies, Bâtonnage régulier.



DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2016 : Médaille d'or

Jeb Dunnuck 2016 : 90 / 100

Powered by **Plugwine**

