

Domaine Mas de Boislauzon blanc | Châteauneuf du Pape | BIO France — 2024

Domaine

Dom. Mas de Boislauzon

Sinds vijf generaties is dit wijnhuis eigendom van de familie Chaussy. Hier wordt nog op traditionele wijze gewerkt met respect voor de wijngaard en selectieve manuele pluk. De 24 ha wijngaard liggen verspreid over de AOC Chateuneuf du Pape en Côtes du Rhône Villages. De ondergrond is er erg kalk- en zandrijk en ligt vol met keien.

Vinification

Les vignes plantées ont en moyenne 60 ans, voire plus de 100 ans. Le rendement par hectare est délibérément maintenu bas (32-35 hl / ha), ce qui, avec l'assemblage subtil, assure des vins originaux et délicats aux arômes purs. Les raisins sont récoltés à la main et triés par parcelle. Ils sont dégonflés, aucune levure n'est ajoutée. La fermentation est traditionnelle et à température contrôlée. L'éducation est en cuves en acier inoxydable et en fûts de chêne neufs.

Dégustation

Au nez, beaucoup de fruits exotiques mélangés avec une pointe de bois et de fleur d'accacia. En bouche on a la même impression, fruitée (abricot sec), grasse en attaque, équilibrée et riche.

Mets adaptées

Poisson - cuit | Ris de veau | Salades - provençales | Plats froids

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Grenache blanc, Roussanne

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 8 - 10°C

Profil de goût: Complex boisé

