famille
Isabel Ferrando





CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

Le Châteauneuf du pape blanc Isabel FERRANDO est produit sur deux HA du quartier de « Saint Prefert », deux parcelles qui apportent chacune leur complexité à ce grand vin. Deux principaux cépages s'unissent dans ce vin, la Roussanne pour la sensualité provençale, la fleur d'acacias et la suavité, et la Clairette délicate pour sa salinité et sa fraîcheur.

Désormais, ce grand vin de Cru succède à son aîné de Saint Prefert. Il est vinifié en globes de verre et en foudres. La pureté de la fraîcheur conférée par la fermentation en verre, et la salinité, la tension offertes par des foudres de 12 HL de chêne âgés de deux vins assurent une grande capacité de garde à ce Châteauneuf du Pape blanc. Ce Châteauneuf du pape « Famille Isabel FERRANDO » est complexe, long et très équilibré. Il inaugure avec le millésime 2020 le premier chapitre de la nouvelle histoire d'assemblage des terroirs solaires de nos vignes ; terroir de galets, argile bleue, graviers et sables.

DONNÉES TECHNIQUES

Terroir

Quartier des serres – lieudit Saint Prefert (Galets roulés, graviers, argile bleue, sables)

Cépage

Clairettes 60% - Roussanes 40%

Élevage

6 mois en Foudres de deux vins et globes de verre

DÉGUSTATION

Ce blanc se distingue des Châteauneuf du Pape par sa fraîcheur et sa suavité. Issu d'un terroir solaire du quartier de SAINT PREFERT, il restitue toute la minéralité d'un sol granitique travaillé en douceur et récolté sans excès. Très équilibré, il témoigne d'un souci d'équilibre et d'énergie. Une attaque juteuse et salivante, un milieu de bouche salin, une finale longue et acidulée. Le nez d'acacia et de fleurs de tilleuls ouvre sur une bouche florale, jasmin et églantine et de fruits à pulpe, poires et pêches jaunes. La conduite en bio et en biodynamie nous permet des maturités justes sans excès alcooleux et avec des acidités naturelles remarquables.