famille
Isabel Ferrando

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Cuvée Spéciale Vieilles Clairettes

Cuvée limitée à 800 magnums.

Complantées au milieu des vieux Grenaches, les vieilles Clairettes de 1940 produisent des fruits croquants à la maturité tardive. Cette cuvée spéciale confidentielle interprète son lieu avec toute la minéralité et la fraîcheur des grands blancs du sud. La cuvée spéciale vieilles clairettes est l'une des pépites produites par la famille Isabel FERRANDO. A partir de vieilles vignes de clairettes roses mutantes, Isabel FERRANDO propose une interprétation très saline et fraîche de ses terroirs de Saint Prefert. Produite en magnum pour exalter la singularité de ce matériel végétal unique, ce Châteauneuf du Pape blanc pourra vieillir longtemps en offrant les tension et la fraîcheur de ses sols.



DONNÉES TECHNIQUES

Cépages

100% Vieilles Clairettes rose et blanche de 1940

Fermentation

Levure indigène, vendange entière

Terroir

Terroirs de Saint Prefert : galets roulés, graviers, argile bleue, sables.

Elevage et fermentation

18 mois en globe de verre.

DÉGUSTATION

Une attaque vive, un milieu de bouche tendu, poudré et une finale longue et amère. Le nez de fenouil et de fleurs blanches annonce une bouche anisée, sur l'amande amère et le litchi. Quelques notes d'ananas confits, de gingembre et de citron vert. Cette cuvée Spéciale de Vieilles Clairettes exprime la singularité de notre travail acharné sur des terroirs solaires dont la minéralité spectaculaire est le témoin. Grand vin Blanc de la vallée du Rhône sud, la cuvée Spéciale s'exprime au mieux dans son magnum et pourra bénéficier d'un élevage long à l'abri de vos caves.