



Domaine Duclaux Blanc 2023

AOC Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, France

Un Châteauneuf-du-Pape Blanc, puissant et envoutant, vinifié en fûts.



PRÉSENTATION

Le Domaine Duclaux, en tant que domaine historique de l'appellation, produit des vins dans la lignée des Châteauneuf-du-Pape traditionnels : puissants, élégants et structurés.

Afin de maximiser le potentiel de nos terroirs pour notre cuvée en blanc, nous avons choisi de procéder à des vinifications sous bois. Cette méthode, relativement atypique dans notre région, fait de notre Duclaux blanc un vin assez différent de ses homologues.

TERROIR

Sols principalement composés de sables et terres mais comportant pour une part également des galets roulés. Des terroirs d'alluvions, de sables et de cailloux dans le sud du vignoble et des sols argilo-calcaires sur les pentes.

VINIFICATION

Pressurage total de la vendange, débordage statique à 12°C, vinification sur lies fines en barriques bourguignonnes avec bâtonnage pendant 8 à 10 mois.

La fermentation ainsi que l'élevage se font en fûts. Le jus passe donc sa vie entière en bois, depuis la fin du pressurage (le jour de la récolte) jusqu'au moment de l'assemblage final et de la mise en bouteille.

CÉPAGE

Grenache blanc

13.5 % VOL.

SERVICE

Ce blanc élégant supporte facilement d'être dégusté à température ambiante (correcte), à 12-18°C. Si vous le consommer dans sa jeunesse, vous pouvez légèrement le rafraîchir, à 8-10°C.

Il peut être bien de le carafier.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans, 5 à 10 ans, 10 à 15 ans, Plus de 15 ans

DÉGUSTATION

Jeune : robe jaune pâle, brillante. Bouquet concentré de fruits exotiques, avec des notes boisées. Grande ampleur aromatique et vivacité en bouche, bon équilibre et excellente persistance. Ce vin jouit d'un très bon potentiel de garde. Ses qualités organoleptiques évolueront donc vers ces vieux Châteauneuf-du-Pape blanc en passant par des palettes gustatives variées en fonction de son âge. Tout d'abord noisette, amande, puis plus grillées, voire torrifiées... puis lors de ses vieux jours, il atteindra des notes pétrolées.

Amateurs de vieux Châteauneuf-du-Pape blanc : ce vin est fait pour vous.

ACCORDS GOURMANDS

En apéritif, fromages (chèvre et roquefort), volailles aux champignons.



DOMAINE
DUCLAUX

Domaine Duclaux

AV BARON LEROY, 84230 CHATEAUNEUF-DU-PAPE
Tel. 0490837355 - vignoblesfamillequirot@gmail.com
www.famillequirot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1/1

1UKDYF