



COMBES D'ARNEVEL

Combes d'Arnevels Blanc

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

UN CHATEAUNEUF BLANC SUR ROCHES BLANCHES CALCAIRES, APPORTANT LA MINERALITE DE SON TERROIR DANS VOTRE VERRE



PRÉSENTATION

Aujourd'hui, cette splendide unité de 25 ha de vignes au centre de bois est groupée autour d'un ancien petit cabanon, distant de 4 kilomètres du Village de Châteauneuf-du-Pape. La famille Quiot est seule propriétaire depuis 1864 de ce lieu situé au Nord-Est de l'appellation. Jadis, ce bâtiment était un rendez-vous de chasse où les hommes se réunissaient le dimanche pour partager un moment convivial et échanger sur leur vie.

SITUATION

Au Nord-Ouest de l'Appellation, dans un cadre préservé, sur un haut plateau dominant le Rhône. Sur ce Lieu-dit, nous avons une parcelle dite "Collection", qui regroupe l'ensemble des cépages autorisés sur Châteauneuf-du-Pape.

TERROIR

Provenance d'un seul îlot de parcelles situé sur un plateau calcaire vallonné, recouvert de roches urgoniennes blanches.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique, débourbage statique à froid, élevage sur lies pendant 4 mois. Pas de FML. La Roussanne est vinifiée et élevée en fûts avant assemblage final.

CÉPAGES

Clairette - □□□□, Grenache blanc, Bourboulenc, Roussanne

SERVICE

Vous pouvez le consommer sur sa jeunesse, légèrement frais afin d'optimiser toute sa fraîcheur, sans nuire à l'exaltation des arômes.

Les amateurs de Châteauneuf-du-Pape blanc préféreront le laisser évoluer dans leur cave, bien préservé. Il pourra alors être carafé et consommé à température ambiante.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans, 5 à 10 ans, 10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Robe jaune pale, limpide et brillante.

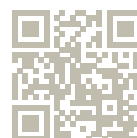
Senteur de fleurs blanches, de pêche et de citron.

Longueur exceptionnelle en bouche, ample et gras.

La minéralité du terroir se fait sentir délicatement.

ACCORDS GOURMANDS

Servir avec feuilletés, viande blanche, fromages de chèvre et produits de la mer.



PRESSE & RÉCOMPENSES

"VINTAGE 2017

Mooi mollig wit

De familie Quiot is eigenaar van diverse wijngaarden in de belangrijke 'villages' in het zuidelijke Rhônegebied, waaronder Vacqueyras, Gigondas, Châteauneuf du Pape. Maar de familie bezit ook het prachtige wijnhuis Domaine Houchart in de Provence, vooral bestemd voor de productie van rosé. Quiot maakte echter ook uitstekende witte wijn. De Quiot Châteauneuf du Pape les Combes d'Arnevels blanc 2017 is daar een perfect voorbeeld van. Een citroengele wijn, samengesteld uit bourboulenc, clairette, grenache blanc en roussanne. Die geurt naar witte bloemen, perzik, hazelnoten en citroen. Een volle wijn, met een mooie balans tussen molligheid en sappige zuren. Heerlijk bij zachte visgerechten en kreeft. Maar bij verse en gerijpte (geiten)kazen past hij ook prima.

Joli blanc rond et gras

La Famille Quiot possède divers vignobles dans les appellations renommées du sud de la Vallée du Rhône, dont Vacqueyras, Gigondas et Châteauneuf du Pape. Mais la famille est également propriétaire du magnifique domaine viticole Domaine Houchart en Provence, principalement destiné à la production de rosé. La Famille Quiot fait également d'excellents vins blancs. Le Châteauneuf du Pape les Combes d'Arnevels blanc 2017 en est un parfait exemple. Un vin de robe jaune citron d'un assemblage de bourboulenc, clairette, grenache blanc et roussanne. Il présente des arômes de fleurs blanches, de pêche, de noisettes et de citron. Un vin plein, avec un bel équilibre entre rondeur et acidité juteuse. Délicieux avec des plats de poisson et du homard. Mais cela fonctionne aussi bien avec les fromages frais et vieillis (de chèvre).

Nice full body white

The Quiot family owns various vineyards in the important "villages" in the southern Rhone region, including Vacqueyras, Gigondas, Châteauneuf du Pape. But the family also owns the beautiful winery Domaine Houchart in Provence, mainly focused on the production of rosé. The Quiot family also makes excellent white wines. The Châteauneuf du Pape les Combes d'Arnevels white 2017 is a perfect example. A lemon-yellow wine composed of bourboulenc, clairette, grenache blanc and roussanne. It smells white flowers, peach, hazelnuts and lemon. A full bodied wine, nicely balanced, between plumpness and juicy acidity. Delicious with fish dishes and lobster. But it also works well with fresh and aged (goat) cheeses."

COTE&PROVENCE, 05/03/2020



"Vintage 2012 - USA

Still in tank and a blend of Grenache, Clairette, Roussanne and Bourboulenc, aged in both concrete tank and barrel, the 2012 Châteauneuf du Pape Les Combes d'Arnevels Blanc offers beautiful aromas (toasted spice, almond paste, white currants and pineapple), juicy acidity and solid length. I love the freshness and purity here and it should be outstanding. Drink now-2015."

parker 2014 Jeb Dunnuck, Wine Enthusiast, 23/09/2015



92/100

"VINTAGE 2018

"Plump in feel, this features a core of kiwifruit, with green almond, honeysuckle and white peach flavors stitched together and backed by a subtle echo of lime custard on the finish. Drink now through 2023. 1,400 cases made, 200 cases imported._J.M."

Wine Spectator

