



Domaine du Vieux Lazaret Blanc 2024

AOC Châteauneuf du Pape,

Le Châteauneuf-du-Pape blanc est un vin peu connu, à découvrir, plein de subtilité et d'élégance s'adaptant parfaitement aux viandes blanches, aux plats de champignons ou simplement aux bons fromages de chèvre. Les arômes de notre Domaine du Vieux Lazaret en font un Châteauneuf-du-Pape adapté à une découverte de l'Appellation en blanc qui ravira les connaisseurs de ce produit rare.



PRÉSENTATION

Notre Domaine du Vieux Lazaret est l'un des principaux domaines de l'Appellation et des plus anciens datant de 1748. Le domaine s'étend sur environ 100 ha, réparti sur les 3 terroirs typiques. Les 13 cépages sont cultivés sur nos terres.

SITUATION

Nos parcelles sont réparties sur plusieurs terroirs, tout autour du village. Cela nous permet des vins équilibrés, tout en finesse.

TERROIR

Sols argileux, issus de la décomposition de la roche mère calcaire et sols à texture sableuse.

À LA VIGNE

10% du domaine sont plantés en cépages blancs avec en majorité des Clairettes et des Grenaches.

VENDANGES

Octobre 2022 - contrairement à beaucoup de nos confrères, nous finissons les vendanges par nos cépages blancs.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique, débordage statique à froid, élevage sur lies pendant 4 mois. Pas de FML. Vinification en cuves béton produisant une très belle inertie thermique.

ÉLEVAGE

La Roussanne est vinifiée et élevée en fûts avant assemblage final. La mise en bouteille a lieu en février de l'année suivant la récolte, avant un vieillissement en bouteille.

CÉPAGES

Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc, Roussanne

13.5 % VOL.

OGM: AUCUN

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 35 à 50 ans

Domaine du Vieux Lazaret

5 AVENUE BARON LEROY, 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com

www.famillequiot.com



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



DÉGUSTATION

C'est un vin long en bouche, ample et gras mettant en avant sur sa jeunesse les fleurs blanches, la pêche et le citron. Les années lui feront acquérir des arômes d'abricot, de miel, d'amande et confirmeront sa minéralité.

ASPECT VISUEL

Jaune pâle, limpide et brillant.

AU NEZ

Senteur de fleur blanche, de pêche et de citron.

EN BOUCHE

Longueur exceptionnelle en bouche, ampleur et gras.

ACCORDS GOURMANDS

Feuilletés, viandes blanches, fromages de chèvre et produits de la mer.

