



Châteauneuf-du-Pape

« Terres Blanches »

Rouge



Une main de fer dans un gant de velours

Un très petit lot issu de l'un de nos meilleurs terroirs de Châteauneuf-du-Pape. Tiré à 1 800 bouteilles seulement, il en ressort un vin puissant et soyeux à la fois. D'une grande complexité, ce dernier a déjà su conquérir les critiques les plus prestigieux. Un nez d'épices douces et de poivre de Madagascar. Une bouche délicate et équilibré. Des notes de réglisse, de violette et de fèves de cacao s'expriment longuement. Une belle cuvée de garde !



Terroir une très belle parcelle au sol de roches calcaires dures avec des sous-sols d'argiles. Exposée plein sud.



Cépage : Grenache



Elaboration du vin :

Vendanges à la main / raisins transportés sans des petites caissettes avec le plus grand soin
Eraflage et foulage des raisins
Macération à froid pendant 12 à 48 heures
Technique du chapeau de marc immergé
Fermentation alcoolique avec levures indigènes à température moyenne (24 à 26° C) pendant environ 25 jours
Elevage en cuve béton et en barrique neuve de 225 litres pendant 12 mois.
Potentiel de garde important



Accords mets & vins :

Quasi de veau aux échalotes
Selle d'agneau provençale farcie à la tapenade
Gratin de cardons
Pintade rôtie aux champignons sauvages
Fromages : comté 18 mois et pélardon

Château de Manissy, route de Roquemaure 30126 TAVEL

Téléphone : +33 (0)4 66 82 86 94 – E-mail : info@chateau-de-manissy.com

www.chateau-de-manissy.com