



« Le choix d'un élevage soigné et le travail minutieux de sélection puis d'assemblage effectués par Marcel et Philippe Guigal subliment la constance et l'excellence des vins de La Collection, véritables références dans les grandes appellations Rhodaniennes ».

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

Ce vin précis et généreux aux notes de fleurs blanches et de fruits à chair claire possède beaucoup d'onctuosité en bouche anoblie par une jolie fraîcheur.



TERROIR

Géologie du sol : Sols caillouteux d'alluvions du Rhône et d'argiles rouges.



Encépagement : 45% Grenache blanc, 25% Roussanne, 15% Clairette, 10% Bourboulenc, 3% Piquepoul, 2% Picardan.

Âge moyen des vignes : 50 ans environ.

Rendements: 30 Hl / hectare.

VINIFICATION

Vinifications à basses températures, contrôlées autour de 18°C.



ELEVAGE

Élevage de 8 mois. Un quart élevé sous bois (fûts et demimuids) dont 50% neufs.

DÉGUSTATION

Visuel : Robe jaune d'or pale, brillante.

Olfactif : Nez expressif aux notes de fleurs blanches et de fruits clairs.

Gustatif : Onctuosité en bouche, réhaussée par une jolie fraîcheur.

Ensemble : Vin riche, ample et élégant.



SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : 10°C à 12°C.

DUREE DE CONSERVATION : 3 à 5 ans environ.

ACCORDS METS/VINS : Entrées variées, poissons en croûte de sel, sashimis, carré de veau, fromages de chèvre