



DOMAINE JEAN ROYER

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

.....

CUVÉE TRADITION blanc 2010

Terroir :
sablonneux – calcaire.

Culture :
lutte raisonnée. Travail du sol traditionnel.

Cépages :
Grenache 50% - Clairette 20% - Bourboulenc 30%

Vendanges :
manuelles, en caissettes de 15 Kg. Tri sur parcelle, plus tri sélectif rigoureux sur table à la cave.

Vinification :
Traditionnelle – Vendange fraîche éraflée et pressée immédiatement. Maintien de la température 15 à 18 °C dans cuve inox thermo régulée. Fermentation 20 à 30 jours.



.....

Caractéristiques :
Arômes : fruits exotiques, de fleur blanche, banane, agrumes et doté d'une belle longueur en bouche. Couleur translucide aux reflets jaunes brillants.

Production :
4 000 cols.