



*Pierre Amadieu*

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

LA PAILLOUSSE



**TERROIR** Un parterre d'argiles et de sables recouverts de galets roulés, où la vigne profite la nuit, de la chaleur emmagasinée le jour.

**VINIFICATION** Grenache blanc, Roussanne, Bourboulenc et Clairette sont vendangés à la main à pleine maturité, puis directement égrappés et pressés. La vinification et l'élevage de 6 mois se déroulent en cuve inox.

**NOTE DE DÉGUSTATION** Bouquet à la fois floral et de fruits à chair blanche (pêche) légèrement vanillé. Un blanc suave et nerveux qui sait garder une belle fraîcheur.

Compagnon de vos parillades de poissons, plateaux de fruits de mer...

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : 60% Grenache blanc, 20% Clairette, 10% Roussanne, 10% Bourboulenc.

**Volume de production** : 2 400 bouteilles.

**Teneur en alcool** : 14,5% vol.