CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "LA BERNARDINE" BLANC



La Bernardine blanc se compone de una mezcla de variedades de uva de Châteauneuf-du-Pape, predominantemente Garnacha Blanca, Garnacha Gris, Clairette y Roussanne.
El viñedo está situado en antiguos bancales cuaternarios con la superficie cubierta por grandes cantos rodados de los Alpes.

"La Bernardine" es el nombre de la casa, situada en medio de los viñedos, que fue comprada por el abuelo de Michel.

Productor:	M. Chapoutier
Denominación:	Châteauneuf-du-Pape AOP
Origen:	Francia / Vallé du Rhône / Chateauneuf-du-Pape
Graduación:	13,5 º
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Garnacha Blanca 40%, Garnacha Gris 20%, Clairette 20%, Roussanne 20%
Suelo:	antiguos bancales cuaternarios con la superficie cubierta por grandes cantos rodados de los Alpes.
Vendimia:	Manual
Fermentación:	en depósitos de inoxidable termorregulados.
Crianza:	8-12 meses en barricas de roble francés de 600l y en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas.
Temperatura de servicio:	10-12°C
Tipo de cierre:	corcho
Tipo de vino:	Blanco

NOTAS DE CATA

Color: dorado, amarillo, brillante.
Nariz: toques de flor de vid y lirio.
Boca: ataque franco, equilibrado, fresco. Aromas cítricos confitados.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es