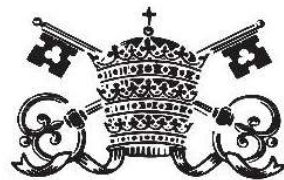


# Domaine La Boutinière



## Cuvée en Blanc TRADITION

**Appellation d'origine contrôlée : CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**

**Nature du sol :** nos raisins viennent de 2 parcelles réputées :

**Le Grand Pierre** avec un sol brun sableux reposant sur les grès rouges du Comtat datant du Miocène,

**les Marines** avec un sol rouge caillouteux sur alluvions avec un sous-sol d'argile rouge.

**Assemblage :** 33% Grenache blanc, 33% Roussanne, 34% Clairette.

L'assemblage de cette cuvée permet d'exprimer toutes les saveurs des cépages méditerranéens et du terroir de Châteauneuf-du-Pape. L'âge moyen de nos vignes de blanc est de 50 ans.

**Rendement (en 2022) :** 35 hl/ha

**Production annuelle (2022) :** 2 000 bouteilles

### **Vinification :**

Vendange manuelle avec tri à la vigne et la cave. Pressurage sur un pressoir pneumatique, débordage, vinification à 17°C de température en cuve inox thermorégulée, et la fermentation malolactique est bloquée, 20% de l'assemblage est vinifié et élevé en barrique pendant 6 mois

**Degré :** 13,5 %

### **Dégustation (Sommelier Pierre Fernandez 13/05/2023) :**

Une robe or pâle avec de discrets reflets verts et paille d'or.

Au nez, une belle complexité aromatique. Composée d'agrumes bien mûrs (citron jaune, mandarine) et de fruits jaunes à noyau (pêche jaune, nectarine).

En deuxième rideau, on devine de fines notes de poire à l'eau de vie, essence de bergamote, le tout enrobé d'un délicat parfum de fleurs blanches (miel d'acacia).

En bouche, l'attaque est plutôt souple et la texture soyeuse. Le milieu de bouche devient plus vif (pomme verte granny smith) et révèle des essences florales (tilleul et verveine) et avec une subtile finale épicée (poivre blanc).

**Accord mets et vins :** Saumon fumé à l'aneth et jus de citron vert. Homards, langoustes et écrevisses sauce beurre blanc.

Poissons gras et charnu en sauce crémée, badiane et anis étoilé. Volaille sauce blanche et blanquette de veau seront des compagnons parfaits. Fromages à pâtes pressées cuites de type comté, beaufort, abondance, parmesan.

**Température de service conseillée :** 10-13 °C

**Quand le boire :** Dès à présent si vous appréciez sa fraîcheur et son fruité, plus tard si vous préférez des arômes plus miellés, de fruits secs, de pâte de coing.

**Potentiel de garde :** 10 ans et plus



EARL BOUTIN Gilbert - 17 route de Bédarrides - 84230 Châteauneuf-du-Pape Tél. 04 90 83 75 78

SAS LA BOUTINIÈRE - 17 ROUTE DE BÉDARRIDES - 84230 Châteauneuf-du-Pape Tél. 06 15 45 09 68

mail : [info@domainelaboutiniere.fr](mailto:info@domainelaboutiniere.fr)

<https://www.facebook.com/Boutin84/>

[https://www.instagram.com/domaine\\_la\\_boutiniere/](https://www.instagram.com/domaine_la_boutiniere/)