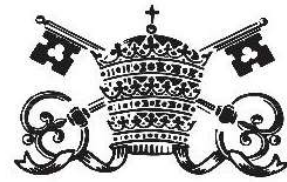


# Domaine La Boutinière



## Cuvée en Blanc TRADITION

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

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

**Le Grand Pierre** avec un sol brun sableux reposant sur les grés 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 2025) :** 32 hl/ha

**Production annuelle (2025) :** 2500 bouteilles

### **Vinification :**

Vendange manuelle avec tri à la vigne et la cave. Pressurage sur pressoir pneumatique, débouillage, vinification à 15°C de température dans une cuve en béton en forme d'œuf, qui crée un vortex naturel et empêche les lies de se déposer au fond de la cuve, 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 18/02/2026) :**

Le calice se revêt d'une robe feuille d'or brillante, parfaitement translucide et d'une belle intensité lumineuse. L'intensité aromatique est remarquable et s'accompagne d'une complexité tout aussi singulière.

En premier lieu, s'ouvrent des effluves floraux printaniers (fleurs blanches d'acacia, fleur de pêcher, jasmin et tilleul). En embuscade, se discerne derrière ce voile floral une farandole d'agrumes frais (clémentine, mandarine, fleur d'oranger). Il se dessine en troisième rideau des notes plussalines, presque iodées, enrobées de notes d'aneth, de fenouil et de poire William. En bouche, l'attaque est à la fois fraîche et souple.

Le milieu de bouche révèle un équilibre remarquable entre tension et générosité, suivi d'une rondeur accueillante.

Le palais est soyeux et velouté avec des fruits à noyau (nectarine, pêche blanche) et de subtiles notes d'agrumes qui apportent fraîcheur et noble amertume. La finale est longue, fraîche, saline et s'étire sur des notes d'écorce de citron confit.

La petite amertume noble en fin de bouche confère une grande fraîcheur persistante

**Accord mets et vins :** Ce vin blanc noble et racé voit son destin incontestablement lié à la table. Le parfait compagnon d'un Tartare aux deux saumons, d'un Aumônière d'écrevisses, de Ravioles de langoustines ou encore des Cuisses de volailles farcies aux morilles. N'oublions pas une multitude de fromages et notamment les Comté, Munster, Saint-Marcellin, Brie de Meaux sont des choix idéaux.

**Température de service conseillée :** 13-15 °C

**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/)