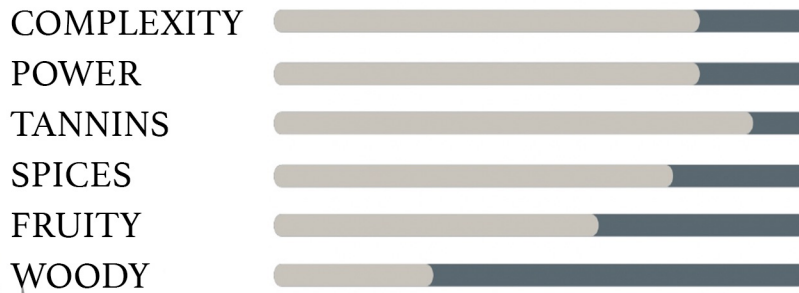


La Font du Loup

AOP - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE | VALLÉE DU RHÔNE



PROFILE



CEPAGE

Grenache 35%, Roussane 35%, Clairette 15%,
Bourboulenc 15%.



TERROIR

A terroir located on the heights of
Châteauneuf-du-Pape, the highest point of
the Crau.



VINEYARD

Vini cation in oval concrete vats and oak
barrels French oak barrels.



AGING

9 months in barrels.



TASTING

The vines planted on a northern slope facing the Mistral wind and growing on alluvial sand never risk producing overripe fruit. Freshness, delicacy and elegance are the right adjectives to describe the Font du Loup wines.

The white Château de la Font du Loup, a limited cuvée of 5000 bottles, seduces with its oral style, lime blossom and acacia and its aromas of white fruits (apricot, peach, pear..). Its freshness and its minerality will allow a long ageing in cellar.



GOURMET MOMENT



Bresse chicken, veal blanquette.



Sea bass, sea bream.



Hard or blue-veined cheeses.



small grilled vegetables.



GUARD

CARAFAGE No

SERVICE 10°

La Font du Loup

AOP - CHATEAUNEUF-DU-PAPE | VALLÉE DU RHÔNE



PROFIL



CÉPAGES

Grenache 35%, Roussane 35%, Clairette 15%, Bourboulenc 15%.



TERROIR

Un terroir situé sur les hauteurs de Châteauneuf-du-Pape, le point culminant de la Crau.



VIGNIFICATION

Vinification en cuve béton ovale et barriques de chêne Français.



ÉLEVAGE

9 mois.



DÉGUSTATION

Les vignes plantées sur un versant Nord face au Mistral et poussant sur du sable alluvionnaire ne risquent jamais de produire des fruits sur-mûrs. Fraîcheur, finesse et élégance sont les adjectifs adéquats pour décrire les vins de la Font du Loup.

Le Château de la Font du Loup blanc, cuvée limitée à 5000 bouteilles, séduit par son style floral, fleur de tilleul et d'acacia ainsi que ses arômes de fruits à chair blanche (abricot, pêche, poire...). Sa fraîcheur et sa minéralité lui permettront un long vieillissement en cave.



INSTANT GOURMAND



Poulet de Bresse, blanquette de veau.



Bar de ligne, dorade royale.



Fromages à pâte dure ou persillée.



Bar de ligne, dorade royale.



Garde

Carafage non

Service 10 °