



Château de la Font du Loup

AOP - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

NOTRE TERROIR

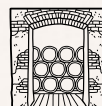


Terroir constitué de sable fin, situé sous le plateau de la Crau. Les hauteurs de la Font du Loup sont régulièrement balayées par le mistral, offrant des conditions idéales à la culture de la vigne.

ASSEMBLAGE



ÉLEVAGE



9 mois d'élevage



fut de chêne neuf

PROFIL DE DÉGUSTATION



puissance



Fraicheur



boisé



Fruits blanc



L'ACCORD PARFAIT



Poulet de Bresse



Gravlax de saumon



Huitres



Fromages

CONSEIL DU SOMMELIER



Service 11°C



Pas de nécessité de carrafage



5 à 10 Ans



Le Château de la Font du Loup blanc propose un style résolument floral, marqué par des notes de fleur de tilleul et d'acacia. La pêche blanche et la poire complètent le bouquet; Au fil des ans des notes miellées et épicées apparaissent. En bouche, le volume s'équilibre parfaitement avec une belle minéralité, offrant une texture élégante