

LA FERME DU MONT

“ Vendage ” Châteauneuf-du-Pape

Denominazione

Aop Chateauneuf-du-Pape

Zona di Produzione

Valle del Rodano meridionale

Vitigno

Grenache Blanc, Roussanne, Bourboulenc, Clairette

Terroir

Côtes du Rhône meridionale nella rinomata denominazione Chateauneuf-du-Pape. Il vigneto è situato su una piccola terrazza sul pendio nord-orientale della denominazione, il terreno è una combinazione di ciottoli, argilla, sabbia leggera e pietre minerali frantumate.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente con un processo di selezione rigoroso e meticoloso. Le diverse epoche di maturazione delle varietà di uve che compongono questo vino rendono necessaria una raccolta scaglionata nel tempo. La Grenaches Blanc viene raccolta all'inizio di settembre, il Roussane dopo 4 settimane. Le uve vengono sottoposte a pressatura prima della fermentazione che avviene in botti di legno proveniente dalla foresta di Tronçais. L'affinamento dura circa 6 mesi in vasca a una temperatura controllata per esaltarne le caratteristiche sensoriali.

Caratteristiche sensoriali

Questo vino si presenta con un bel colore giallo brillante con riflessi verdolini. Al naso si percepisce un aroma estremamente complesso di mela cotogna, tartufo bianco e piccoli fiori. La lunghezza fragrante si distingue per la sua persistenza, attribuita a una resa molto modesta e a un sofisticato processo di affinamento. La maturazione in questo legno a grana fine e leggermente tostato conferisce un bouquet di castagno morbido e armonioso. Il palato è in armonia con le note olfattive, ed è perfettamente bilanciato. Il risultato finale è una combinazione di Borgogna meridionale e purezza della denominazione.

