

Les Galimardes CHÂTEAUNEUF DU PAPE

À l'origine de notre domaine il y avait « Les Galimardes ». Ce quartier situé au Sud de l'appellation a toujours fait partie de notre famille. Nous y cultivons des Grenaches centenaires, de la Syrah et plusieurs cépages blancs. Terroir authentique de Châteauneuf-du-Pape, il est composé de gros galets roulés en surface qui diffusent le soir une chaleur douce et propice à la concentration du raisin.

ASSEMBLAGE :

Grenaches (25%), Clairette (25%), Bourboulenc (25%) et Roussanne (25%).

SOLS :

Galets roulés en surface, argileux en profondeur.

VINIFICATION :

Nous ramassons les raisins avant le levé du jour pour profiter de la fraîcheur nocturne. Nous effectuons un pressurage doux, un débourbage à froid, puis les roussannes sont placés en barrique pour commencer leurs fermentations (18-22°C). Le reste sera placé et élevé en cuve inox.

ÉLEVAGE :

Nous élevons nos blancs pendant environ 6 mois en cuve inox et barrique.

Notes millésime 2023

Decanter
95/100

JEB DUNNUCK
94/100

APPELLATION CHÂTEAUNEUF DU PAPE

