

CHÂTEAU DE NALYS



Châteauneuf-du-Pape

E. GUIGAL

SAINTES PIERRES DE NALYS BLANC 2017 – Second Vin



GEOLOGIE DES SOLS :	Ce vin est issu de trois terroirs d'exception : « <i>Nalys</i> » (à hauteur de 34%) aux sols de grès roux du Comtat et de saffres, « <i>Bois Sénéchal</i> » (à hauteur de 63%) et « <i>La Crau</i> » (à hauteur de 3%) aux sols d'alluvions caillouteuses anciennes du Rhône, les fameux galets roulés.
ENCEPAGEMENT :	36% Clairette, 29% Bourboulenc, 25% Grenache blanc, 7 % Roussanne, 3% Picardan.
AGE MOYEN DES VIGNES :	45 ans environ.
RENDEMENT MOYEN :	22 Hl / hectare.
VINIFICATION:	Vendanges manuelles et tri des raisins, pressurage puis débourbage avant vinifications dans des cuves thermorégulées autour de 18°C.
ELEVAGE :	Elevage de 8 mois dont 20% sous bois (fûts, demi-muids).
DEGUSTATION :	
Aspect Visuel :	Robe jaune pâle, brillante et limpide.
Aspect Olfactif :	Nez minéral et élégant aux notes d'agrumes et de pêches de vignes.
Aspect Gustatif :	Une belle richesse en bouche, de la fraîcheur et de la minéralité.
Qualités d'ensemble :	Vin complet, élégant et équilibré.
TEMPERATURE DE SERVICE :	Entre 10 et 12°C.
DUREE DE CONSERVATION :	3 à 5 ans environ.
ACCORDS METS/VINS :	Entrées variées, poissons en croûte de sel, grillés, en tartares ou sashimis et fromages de chèvres frais ou affinés.