

CHÂTEAU DE NALYS



Châteauneuf-du-Pape

E. GUIGAL

« Fort de quatre siècles d'histoire, les terroirs d'exception du Château de Nalys sont l'objet de toutes les attentions de Marcel et Philippe Guigal qui s'impliquent avec passion dans l'élaboration des vins de ce fleuron méridional ».

CHÂTEAU DE NALYS BLANC

Un nez élégant de fleurs blanches, des notes légèrement toastées, un très bel équilibre et une grande complexité en bouche définissent le Grand Vin blanc du Château de Nalys.



Géologie du sol : Ce vin est issu de quatre terroirs d'exception : « Nalys » (à hauteur de 30%) aux sols de grès roux du Comtat et de saffres, « Bois Sénéchal » (à hauteur de 30%), « La Crau » (à hauteur de 25%) et « le Piedlong » (à hauteur de 15%) aux sols d'alluvions caillouteuses anciennes du Rhône, les fameux galets roulés.

Encépagement : 40% Roussanne, 40% Grenache blanc, 18% Clairette, 2% Picardan.

Âge moyen des vignes : 45 ans environ.

Rendements : 25 Hl / hectare.



Vinifications : Vendanges manuelles et tri des raisins, pressurage puis clarification du moût avant vinifications sous bois à hauteur de 70% et en cuve inox à hauteur de 30%.

Elevage : Elevage de 9 mois dont 70% sous bois (fûts, demi-muids).



Dégustation :

Visuel : robe jaune d'or, claire et brillante.

Olfactif : nez intense de fleurs blanches et d'agrumes avec une jolie note vanillée.

Gustatif : beaucoup d'ampleur en bouche, de l'élégance et de la longueur.

Ensemble : vin noble, élégant et très expressif.

Consommation : à garder.

Température de service : entre 10 et 12°C.

Durée de conservation : 8 à 10 ans environ.

Suggestions accords mets / vins : langoustines, poissons avec sauce au beurre blanc, fromages de chèvres affinés.