

# 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 ».

## SAINTES PIERRES DE NALYS BLANC

Ce vin est éclatant et d'une pureté aromatique remarquable, c'est un Châteauneuf-du-Pape frais aux arômes de pêche et d'agrumes.



**Géologie du sol :** ce vin est issu de trois terroirs d'exception : «Nalys» (à hauteur de 34%) aux sols de grès roux du Comtat et de saffres, «Bois Sénéchal» (à hauteur de 63%) et «La Crau» (à hauteur de 3%) aux sols d'alluvions caillouteuses anciennes du Rhône, les fameux galets roulés.

**Encépagement :** 50% Grenache blanc, 20% Clairette, 20% Bourboulenc, 5% Picardan, 5% autres (Picpoul et Roussanne).

**Âge moyen des vignes :** 45 ans environ.

**Rendements :** 30 Hl / hectare.



**Vinifications :** vendanges manuelles et tri des raisins, pressurage puis débouillage avant vinifications dans des cuves thermorégulées autour de 18°C.

**Elevage :** élevage de 9 mois dont 20% sous bois (fûts, demi-muids).



**Dégustation :**

Visuel : robe jaune pâle, brillante et limpide.

Olfactif : nez minéral et élégant aux notes d'agrumes et de pêches.

Gustatif : une belle richesse en bouche, de la fraîcheur et de la minéralité.

Ensemble : vin complet, élégant et équilibré.

**Consommation :** à boire.

**Température de service :** entre 10 et 12°C.

**Durée de conservation :** 3 à 5 ans environ.

**Suggestions accords mets / vins :** entrées variées, poissons en croûte de sel, grillés, en tartares ou sashimis et fromages de chèvres frais ou affinés.