



## Châteauneuf-du-pape Blanc 2008

Robinson Jancis : 15.5.



L'encépagement : 56 % Clairette, 19 % Grenache, 19 % Bourboulenc et 6 % Roussanne.

La nature des sols est argilo-calcaire, recouvert de galets ronds.

Il présente une robe jaune pale très brillante.

Le nez est très puissant, tout d'abord des fruits très mûrs, compotés puis fruits frais à pulpes blanches. La finale légèrement épicé, vanillé.

En bouche rondeur et fraîcheur, notes de fruits compotés : coing, la finale est chaleureuse.

A boire ou à vieillir. Vous pouvez l'accorder dans l'immédiat, avec les mets suivants :

- Veaux aux morilles, chanterelles,
- Fromages à croûtes lavées : Maroilles, Münster,

Sinon après vieillissement :

- Cuisine exotique,
- Mendiants des 13 desserts.

