



# Domaine du Grand Tinel

## Châteauneuf du Pape

### 2021

65 % GRENACHE BLANC  
15 % CLAIRETTE  
10 % ROUSSANNE  
10 % BOURBOULENC

#### TERROIR

Sol silico-argileux avec galets roulés.  
Âge moyen des vignes 40 ans.

#### RÉCOLTE

La récolte, entièrement manuelle, se fait tôt le matin pour garder des températures fraîches. Un tri systématique est effectué au vignoble. Le transport à la cave s'effectue sous protection avec de la neige carbonique pour éviter toute oxydation.

#### VINIFICATION

Le raisin est pressé directement avec un pressoir pneumatique en inox. Sélection des premiers jus puis débouillage à froid. La fermentation alcoolique est contrôlée entre 16 et 18°C. Les « Roussanne » et une partie des « Grenache » blancs (23% de l'assemblage total) sont vinifiés et élevés en barriques neuves et d'un vin, le reste en cuve inox. La fermentation malo-lactique n'est pas réalisée pour garder un maximum d'acidité et de fraîcheur.

#### ÉLEVAGE

Neuf mois sur lies avec bâtonnages réguliers des barriques dans les premières semaines suivant la fin de la fermentation alcoolique. L'assemblage est réalisé juste avant la mise en bouteille.

À déguster à une température d'environ 8-10°C.

#### PRODUCTION

7500 bouteilles.



F A M I L L E J E U N E