



## Domaine Chante Perdrix Châteauneuf-du-Pape Blanc

### Description

#### Domein

Het domein Chante-Perdrix werd opgericht in 1896 door Etienne Pécoule. Na Henri en Guy Nicolet zijn het nu Frédéric en Franck Nicolet die de 20 hectare wijngaarden rond het Châteauneuf-du-Pape-domein beheren.

Jaar in, jaar uit bedraagt de productie 550 hectoliter rode wijn en 40 hectoliter witte wijn. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 45 jaar, en ze bevinden zich in het zuidelijke deel van de AOC Châteauneuf-du-Pape, op kiezelstenen die door de Rhône zijn afgezet.

De druivensoorten van het Chante-Perdrix-domein bestaan voornamelijk uit Grenache (ongeveer 75%), gevinifieerd met Syrah, Mourvèdre en de zeldzame Muscardin. Hun Chante-Perdrix cuvées resulteren daarom voornamelijk in krachtige, alcoholische wijnen (ongeveer 14% alcohol) met een intense robijnrode kleur.

#### Omschrijving

Mooie heldergele kleur met gouden reflecties. Neus van witte bloemen met een hint van zoethout en vanille. In de mond een mooie harmonie tussen steenvruchten (witte perzik en abrikoos), geroosterde amandelen en zoethout met een laatste toets van toast en vanille. Een gulle wijn, goed in balans en lang in de mond. De wijn kan jong gedronken worden en zal verrassen door zijn frisheid en dynamiek, maar kan ook tot 10 jaar bewaard worden, waar hij een mooie rijpheid zal hebben en waar we meer van de boterachtige, hazelnoot- en citroenkant zullen ontdekken zoals we die vinden bij de grote witte Bourgognewijnen.

#### Bedruiving

70% Grenache Blanc, 10% Roussanne, 10% Clairette, 10% Bourboulenc

**Vinificatie**

Vinificatie door directe persing bij aankomst van de druiven.

Fermentatie gedurende 15 dagen in roestvrijstalen vaten onder temperatuurcontrole.

Rijping 6 maanden in roestvrij staal.

6 maanden in nieuw eiken vat

**Schenken**

Past perfect macht met wit vlees in saus (kalfsvlees bijvoorbeeld), gevogelte in saus, lamsvlees, vis in saus, schelpdieren in saus of natuur (kreeft, langoustine), foie gras en gerijpte kazen. Ideaal voor feestelijke maaltijden.

**PRODUCT TYPE**

1. simple

**PRODUCT CAT**

1. Medium wit
2. Frankrijk

**PRODUCT TAG**

1. Frankrijk
2. Medium wit
3. Rhône
4. wijn
5. wit

**PA APPELLATIE**

1. Châteuneuf-du-Pape AOC

**PA BEDRUIVING**

1. Bourboulenc
2. Clairette
3. Grenache Blanc
4. Roussanne

**PA DRINK-BIJ**

1. ganzenlever / foie gras
2. gerijpte kazen
3. gevogelte
4. lamsvlees
5. schelpdieren
6. vis met saus
7. wit vlees

**PA INHOUD**

1. 75cl

**PA JAARTAL**

1. 2022

**PA LANDEN**

1. Frankrijk

**PA STREEK**

1. Rhône