



Châteauneuf-du-Pape

Domaine Tour Saint Michel

Blanc 2025

Terroir :

Galets roulés

Lieux-dits :

Camsaud

Cépages :

50% Roussanne, 50% Grenache blanc

Vinification :

Vendanges manuelles, double tri, à la cave et la vigne. Eraflage total. Débourage à froid. Vinifié en cuve inox à basse température. Sans élevage en barriques. Degré 14,5°.

Dégustation :

Robe d'un doré clair.
Nez floral.
Bouche à la belle fraîcheur minérale.

Accords mets/vin :

En apéritif, ou en repas avec du poisson blanc (filet de sole ou bar grillé) ou des coquillages (coquilles Saint Jacques ou huitres), risotto aux asperges.

T° de service :

12°

A consommer :

Dès maintenant, jusqu'en 2030.

