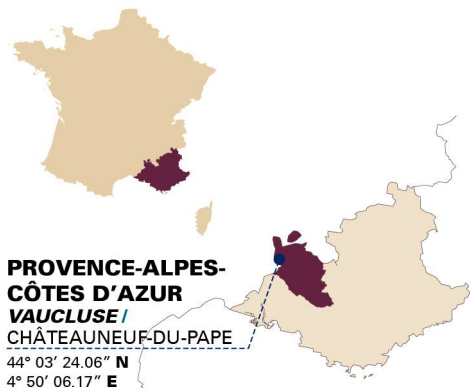


# CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES BLANC

CHÂTEAUNEUF DU PAPE / VALLEE DU RHÔNE



PROVENCE-ALPES-  
CÔTES D'AZUR  
VAUCLUSE /  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  
44° 03' 24.06" N  
4° 50' 06.17" E

Clos de l'Oratoire è una delle realtà più iconiche e affermate della Valle del Rodano: i suoi Châteauneuf-du-Pape sono diventati un simbolo per critica e appassionati. Nata nel 1880 quando Edouard Amouroux ricevette una parcella di terreno da un matrimonio, nel 2000 è diventata di proprietà di Maison Ogier: anche grazie alla sua etichetta Art Deco è diventata nel tempo una leggenda nel vino francese. Oggi la cantina ha un approccio in vigna sostenibile e ricerca l'eccellenza assoluta in ogni fase del processo enologico. Le bottiglie prodotte sono uno specchio autentico di un territorio tra i più importanti al mondo, e si distinguono per una qualità costante tangibile di vendemmia in vendemmia.



ANNO DI FONDAZIONE  
1880



ESTENSIONE TERRITORIO  
25 Ha



ENOLOGO  
DIDIER  
COUTURIER



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
204,000



VITIGNI  
GRENACHE – SYRAH – MOURVEDRE –  
CINSAULT – GRENACHE BLANC –  
CLAIRETTE – ROUSSANNE - BOURBOLENC



## TIPOLOGIA

Vino bianco – AOP Châteauneuf du Pape Blanc



## ZONA DI PRODUZIONE

Côte du Rhône, regione a sud est della Francia.



## VITIGNO

Grenache blanc 30%, Clairette 30%, Roussane 30%, Bouboulenc 10%.



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo calcareo



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione sulle bucce per 6 ore e fermentazione in barrique nuove da 300l. Per l'uva Roussane avviene la pressatura in una pressa pneumatica. Infine fermentazione controllata in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 18/19°.



## COLORE

Giallo paglierino con note dorate.



## PROFUMO

Al naso è intenso e minerale con note di frutta da nocciolo (pesca, pera), brandy alle pere, liquirizia e fiori selvatici.



## SAPORE

Eleganti sentori di spezie come pepe bianco. Finale persistente, fresco e rotondo con note fruttate intense e di thè. Buona mineralità.



## ABBINAMENTI

Ideale con pesce, gamberi e piatti esotici. Ancor più apprezzabile se abbinato a piatti più complessi dopo un'ulteriore evoluzione in bottiglia fino a 3/4 anni.

