



LA DURBANE



Châteauneuf-du-Pape Blanc *La Bertaude 2023*

Cépages

Assemblage de Clairette (50%), Bourboulenc (20%), Picardan (15%), Picpoul Blanc (15%). Dans cette cuvée, on donne la part belle aux cépages anciens, plus rares de l'appellation, notamment le Picpoul et le Picardan. Ils apportent beaucoup de fraîcheur et des notes végétales élégantes.

Vignes

Vignes plantées en 2019 sur un terroir de sables exposé nord (lieu-dit « La Bertaude »).

Vinification

La vendange manuelle se fait tôt le matin pour préserver la qualité des raisins. On pratique une stabulation sur bourbes pendant 4 jours avant de démarrer la fermentation, qui a lieu entre 18 et 20°C en cuve inox.

Élevage

Élevage sur lies fines sans bâtonnage pendant 9 mois.

Dégustation

La robe est jaune avec des reflets verts. Le nez est floral et minéral (fleurs blanche, acacia). La bouche est fraîche et végétale, avec un toucher velouté et des notes de fenouil. Une pointe de minéralité et de salinité allongent la finale.

LA DURBANE

Famille Giornal-Wesch Vignerons

Le Pélori

84860 CADEROUSSE

+33 6 24 39 82 06

info@ladurbane.fr