



# LA DURBANE



## Châteauneuf-du-Pape Blanc *Roussanne 2023*

### *Cépage*

Cuvée 100% Roussanne.

### *Vignes*

Vignes plantées en 2011, sur une petite parcelle de sables de 36 ares. Production annuelle : 1500 bouteilles. Parcelle totalement enherbée.

### *Vinification*

La vendange se fait tôt le matin pour préserver la qualité des raisins. Un débourage léger est effectué après 24h à 10°C. La fermentation alcoolique démarre en cuve inox, puis le vin est entonné dans deux demi-muids et une barrique de 6 vins.

### *Elevage*

La vinification et l'élevage sont effectués sur lies fines, dans demi-muids et une barrique pendant 12 mois avec bâtonnage régulier.

### *Dégustation*

Vin très expressif, notes de fleurs blanches et briochées au nez, avec une légère salinité et beaucoup de gras en bouche apporté par le travail sur lies. Le vin a une longueur en bouche remarquable.

## LA DURBANE

Famille Giornal-Wesch Vignerons

Le Pélori

84860 CADEROUSSE

+33 6 24 39 82 06

[info@ladurbane.fr](mailto:info@ladurbane.fr)