

L'INTIMISTE

BLANC 2023

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

« Née au cœur du mythique Bois du Rayas, une cuvée tout en finesse, complexité et élégance. »

DÉGUSTATION



Très belle robe jaune or aux reflets brillants et argentés.



Délicatement floral.



Bouche fraîche et ample à la fois, sur des arômes de fleurs blanches. Touche fruitée et citronnée acidulée avec une note finale minérale. Très belle longueur.



Température de service idéale entre 12 et 14°C. Garde 10 ans.

VINIFICATION

Cépages : Grenache blanc (70%), Bourboulenc (30%)

Méthode : les deux cépages sont vendangés simultanément, à la main et co-fermentés. Vinifiés 2/3 en cuve béton et 1/3 en bois, demi-muis et barriques.

TERROIR

Localisation : au cœur du bois du Rayas.

Sol : terroir formé de safres et de sables rouges.

Spécificités : ce lieu exceptionnel confère à cette cuvée élégance et finesse.

INFORMATIONS

Récolte : septembre 2022.

Alcool : 13,5 % Alc./Vol.

Appellation : Châteauneuf-du-Pape.

Certification : Ecocert – HVE niveau 3.

Formats : 75 cl et Magnum.



Domaine Julien Masquin – 582 Chemin des Sourcières – 84350 Courthézon
Tél. : 04 86 04 24 64 – Mail : contact@domainemasquin.com