



L'Oratoire des Papes

— France — Rhône

La robe exprime un jaune intense avec quelques iridescences verte. Le nez dévoile une finesse exquise en exprimant d’abord des arômes de poire et de pêche puis des notes boisées d’acacia. La bouche est intense avec une finale saline et quelque peu amer ce qui rend la dégustation exceptionnelle. Le potentiel de garde promet des notes florales, minérales et pétrolées.

Note de dégustation

Ce Châteauneuf-du-Pape Blanc se marie bien avec une variété de plats. Il accompagne parfaitement les poissons grillés ou en sauce, les fruits de mer, ainsi que les plats à base de volaille ou de fromage à pâte dure. Il peut également être apprécié en apéritif avec des amuse-bouches raffinés.

Commentaires

20/20
Bettane & Desseauve

5 étoiles
Guide Hachette

Médaille D'Or
Concours de Macon

Fiche Technique

Cépage	Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Sylvaner	Type de vin	Tranquille
Degré d'alcool	12,5 %	Millésime	2020
Potentiel de garde	10 à 15 ans	Pays	France
Couleur du vin	Blanc	Région	Rhône
Allergènes	Contient des sulfites		