

CHÂTEAU FARGUEIROL

REVOLTIER & Fils - Artisans Vignerons depuis 1340

TRADITION - BLANC

AOC CHATEAUNEUF DU PAPE BLANC



SITUATION ET SOLS

Nos blancs sont issus de trois petites parcelles de terroirs très différents : sols argilo-calcaire, de terrasses alluviales et argilo-limoneux contribuant à une complexité aromatique très appréciée.

CEPAGES

45% Clairette, 30% Roussanne, 25% Grenache.

CLIMAT

De type méditerranéen avec des étés particulièrement chauds. Le mistral chasse l'humidité, assurant ainsi des conditions tout à fait favorables à la culture de la vigne.

VENDANGE

Sélection parcellaire sur 1.5 hectare. Elle est obligatoirement manuelle à maturité optimale, permettant un tri sélectif de la vendange. Nous attachons beaucoup d'importance à ce point, qualitativement primordial.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Pressurage direct dans le pressoir pneumatique. Débourageage naturel des jus qui sont ensuite placés dans des cuves thermo-régulées ; ils sont vinifiés à une température d'environ 15 °C et ne font pas de fermentation malolactique afin de préserver la fraîcheur et l'acidité. L'élevage se fait sous bois pendant 3 à 6 mois sur un tiers du volume final.

CONSOMMATION

Nos vins blancs s'apprécient dès la première année avec une large palette aromatique

(les arômes de fleurs blanches et de fruits (ananas, poire, pomme, abricot...))

mais ils peuvent se garder 6 ans suivant les millésimes et conditions de conservation.

Nos blancs sont équipés des bouchons DIAM , gardien de la fraîcheur des arômes.

Pour une meilleure dégustation , nous conseillons de déboucher votre bouteille à l'avance (30 min à 1 h) afin de les oxygéner , l'aération révèle les arômes.

CHÂTEAU FARGUEIROL 3 QUARTIER LA FONT DU PAPE 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

GSM : 0033 6 29 82 67 14 Tél : 0033 4 90 83 71 38 - Fax : 0033 4 90 83 50 89

WWW.CHATEAU-FARGUEIROL.COM