

# Réserve Saint Dominique



## CHATEAUNEUF DU PAPE

*Blanc*

*Vin issu de l'Agriculture Biologique*

### TERROIR

Sols de sables et de galets roulés.

Vignes de 25 à 50 ans sur les lieux-dits Pignan, St Georges, Valori

### CEPAGES

33 % Grenache

33 % Clairette

33 % Roussanne

### DEGUSTATION

Robe or pâle aux reflets argentés, brillante et cristalline.

Nez délicat de poire, d'anis, puis de fleurs blanches comme l'aubépine ou le tilleul.

Une expression aromatique pure, une intense minéralité et la présence d'un gras subtil, offre une belle harmonie qui perdure sur une finale d'un style aérien.

### SERVICE

Servir à 13°C-14°C, à déguster dans les 3 ans après l'année du millésime ou après 10 ans sur des arômes plus avancés.

### ACCORDS METS & VINS

Brochettes de lotte aux épices - sumac, chili et citron

Risotto crémeux de Saint Jacques

Brillat Savarin aux truffes

