



## Paul Avril, 2023

Châteauneuf-du-Pape Blanc AOC Clos des Papes

Pays  
France

Région  
Rhône

Cépages  
Roussanne, Marsanne, Grenache blanc

Température de service  
9 - 12°C

Info allergènes  
Contient des sulfites

Teneur en alcool  
14%

### Caractère

Ce vin blanc frais et équilibré séduit avec une aromatique de pêche, d'abricot, de coing et de pomme, plus une nuance d'agrumes. En bouche, les notes d'agrumes se mêlent à quelques nuances herbeuses; le vin est rafraîchissant, vivace, harmonieux, souple et rond.

### Type de vin



Les frais



Les fruités

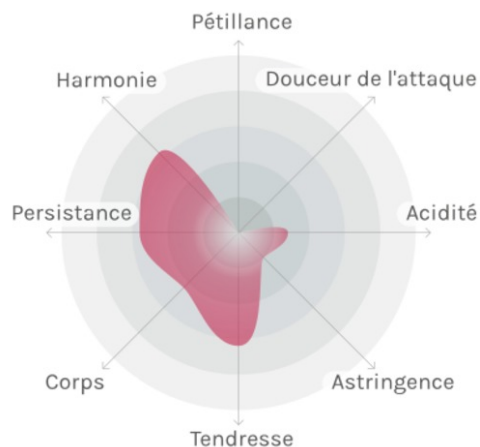


Les équilibrés

### Producteur/Marque

Paul Avril

L'historique Clos des Papes, l'un des domaines viticoles remarquables de la région, tire son nom de l'une des 24 parcelles avoisinant le château des papes. Sur un total de 32 hectares, on cultive ici du grenache, du mourvèdre, de la syrah et un peu de variétés autochtones telles que la counoise et le muscardin. Depuis 300 ans, l'entreprise est en mains de la famille; après le décès du fondateur Paul Avril, son fils Paul-Vincent a repris la direction générale du domaine en 2009, après de longues années de travail en commun. Les vins sont élaborés pendant 12 à 15 mois dans des barriques géantes, et l'on produit environ 100'000 bouteilles, dont 80% sont exportées. Le Clos des Papes est considéré comme l'une des sources les plus estimées de Châteauneuf classique, élégant et à longue vie.



### Accords mets-vin



Poissons grillé ou rôti