



DOMAINE DURIEU

## Châteauneuf du Pape Lucile Avril Blanc 2022



### *Données techniques :*

*Issues du lieu-dit Les Anglaises, terroir sablonneux au nord de l'appellation. Vendanges manuelles. Un élevage en cuve inox de 8 mois et fine filtration avant mise en bouteille.*

### *Cépages :*

*50% Grenache Blanc  
40% Roussane  
10% Picpoul*

### *Notes de dégustation :*

*Une robe aux reflets vermeil et vieil or d'une clarté lumineuse. Le premier nez révèle une étonnante complexité aromatique avec des notes de pêches de vigne, de pêches blanches, de mirabelle et de poire Williams à l'eau de vie. Le tout est enrobé de miel et de safran, qui révèlent un millésime plutôt ensoleillé. Enfin, de subtiles notes de verveine viennent clôturer le processus et apporter cette touche de fraîcheur nécessaire à un parfait équilibre. L'attaque est souple et soyeuse, le milieu de bouche offre une touche d'élégance singulière soulignée par une belle acidité et où l'on retrouve des notes de pêches, de miel et de safran, accompagnées d'une subtile pointe de poivre blanc en finale.*

### *Accords Mets & Vins :*

*Carpaccio de truite fumée ou de saumon fumé, tôte à la crème safranée, filet de Saint-Pierre au beurre blanc ou encore homard Thermidor devraient être les parfaits compagnons de cette cuvée. Mais aussi, la cuisine asiatique (thai notamment) et les fromages affinés seront des compagnons idéaux.*