



DOMAINE DURIEU

Châteauneuf du Pape Lucile Avril Blanc 2023



Données techniques :

0.5 ha de Roussanne
(lieu-dit Les Anglaises)
0.5 ha de Grenache et
0.1 ha de Picpoul et Bourboulenc
(Plateau de Farguerol
et Pied de baud).

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 limpide et cristalline jaune pâle aux reflets paille d'or. L'intensité aromatique est remarquable et riche. Le nez est racé, élégant et d'une singulière complexité. Des notes florales printanières de fleurs blanches (acacia, aubépine et fleur d'oranger) ouvrent la marche. Mais aussi, de subtiles notes d'épices encore fraîches (safran, muscade, poivre blanc). L'attaque en bouche est souple et suave. Une belle acidité et un joli gras se révèlent en milieu de bouche et développe des notes salines. La finale propose de délicats amers nobles.

Accords Mets & Vins :

Carpaccio de poulpe ou de flétan, tôte à la crème safranée, Tellines à la crème d'ail, ou encore Ravioles de queues d'écrevisses devraient être les parfaits compagnons de cette cuvée. Mais aussi, la cuisine asiatique (thai notamment) et les fromages affinés seront des compagnons idéaux.