



Châteauneuf-du-Pape “La Bernardine”

Le cépage

Assemblage de cépages de Châteauneuf-du-Pape avec une dominante de Grenache Blanc, Grenache Gris, Clairette et Roussanne.

Le potentiel de garde

De 5 à 10 ans.

Le sol

Vieilles terrasses du quaternaire avec en surface de gros cailloux roulés venus des Alpes. Le sol est également composé de safres et se présente en terrasses villafranchiennes sur matrices argileuses.

Les vendanges

La date des vendanges est déterminée par le niveau d'acidité recherché dans le vin. L'acidité naturelle du moût assure une bonne tenue du vin.

Les vendanges sont exclusivement manuelles ce qui permet de maintenir l'intégrité du raisin.

La vinification

Après pressurage et débourage, la vinification se fait en cuves inox thermo-régulées.

L'élevage

L'élevage dure de 8 à 12 mois. Il s'effectue à la fois en demi-muids de chêne français et en cuves inox. Nous procédons à un élevage en cuves sur lies fines. Ce type d'élevage apporte au vin de la structure et de la complexité. La mise en bouteille est précoce pour préserver la fraîcheur du vin.

La dégustation

Robe : jaune or, brillant.

Nez : note de fleur de vigne et de lys.

Bouche : attaque franche, vin équilibré, frais. Arômes d'agrumes confits.

L'anecdote

“La Bernardine” correspond au nom de la Maison qui se trouve dans le vignoble acheté par le grand-père de Michel.

Grape variety

A blend of Châteauneuf-du-Pape grape varieties, predominately Grenache Blanc, Grenache Gris, Clairette and Roussanne.

Ageing potential

5 to 10 years.

Soil

Old quaternary terraces with the surface covered by large, round pebbles from the Alps. The soil is also composed of Miocénian safres situated on Villafrancian terraces with a clay matrix.

Harvest

The harvesting date is determined by the acidity level sought in the wine.

The natural acidity of the must ensures a good stability of the wine.

Exclusively hand-harvested grapes which maintains the integrity of the grape.

Vinification

After pressing and settling, vinification is carried out in thermo-regulated stainless still tanks.

Ageing

Ageing for 8 to 12 months. This takes place both in French oak demi-muids (600l barrels) and stainless steel tanks. The wines are matured in stainless steel tanks on its fine lees. This type of ageing process gives the wine structure and complexity. Early bottling is carried out to ensure the freshness of the wine is preserved.

Tasting

Colour: golden, yellow, brilliant.

Nose: hints of vine blossom and lily.

Palate: frank attack, well-balanced, fresh. Candied citrus aromas.

Anecdote

“La Bernardine” is the name of the house, sitting in the middle of the vineyards, which was bought by Michel's grandfather.

