



*Domaine Moulin-Tacussel*

## Châteauneuf-du-Pape Blanc

---



### **Encépagement :**

- Grenache Blanc 40%
- Roussanne 30 %
- Clairette 10%
- Bourboulenc 10%
- Picpoul 5%
- Picardan 5%

### **Terroir :**

- Sol argilo-calcaire avec galets roulés
- Ensoleillement présent 2800 h/an
- Mistral 130 j/an réduit les éléments néfastes
- Age moyen des vignes 30 ans

### **Production :**

- 0.53 hectares sur 3 parcelles
- 1500 bouteilles

### **Travail du sol et de la vigne :**

- Taille en Cordon de Royat
- Sur 5 fils (1 palisseur, 4 releveurs)
- Vendanges manuelles avec tri sélectif

### **Vinification :**

- Pressurage, débourbage avec enzymes
- Fermentation d'1 mois à basse température (12 - 14 °) en cuve INOX
- Filtration stérile et mise en bouteille au domaine