



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