



DOMAINE DES  
CHANSSAUD



## Châteauneuf-du-Pape 教皇新堡 干白

葡萄酒的香气，取决于年份，白花、柑橘或苹果的香味。根据葡萄的成熟程度，还有梨和热带水果风味，以及爽口柔顺的口感。

葡萄经过仔细采摘并且精心挑选，为了保留成熟度良好完整的葡萄，直接压榨后冷浸24小时。在温度受控的环境下（16至18°C）进行酒精发酵，可以最大化地带给酒细腻的水果香气。酒精发酵持续10至15天然后酒将被静置后并抑制乳酸发酵。来年的年初装瓶。

葡萄品种	克莱雷特 (Clairette)70%，白色歌海娜 (White Grenache)30%
土壤	沙石和粘土
色泽	淡黄色和绿色反射
香气	白花、柑橘和些许苹果的香味
口感	非常优雅的葡萄酒带有梨和热带水果风味 清新悠长的余味
适饮温度	无需冰镇太久T° 10-12°C
陈年实力	2至5年甚至更久
产量	32 公升/公顷 - 2 公顷
酒精度	13,5°



这款酒非常适合鱼类、海鲜，也可以搭配山羊或绵羊奶酪，或者简单地作为开胃酒。