



Châteauneuf-du-Pape Blanc 2014 - Olivier Hillaire - Rhône - France - 75cl

Le Châteauneuf vinifié par Olivier Hillaire est constitué de raisins issus de différentes parcelles avec leur propre spécificité, à savoir le grès, l'ardoise et les galets . Le rendement moyen des vignes est de 35 hectolitres par hectare , assez bas pour nous offrir des fruits riches en goût et l'odorat . Ce vin est fait à partir de 40 % de Grenache Blanc , 20 % Clairette , 20 % et 20 % Roussanne Bourboulenc . Bouche: Sa structure est délicate, l'attaque est fraîche, droite et équilibrée
Nez: Il est complexe et nous offre une riche palette d'arômes qui rappellent l'acacia, le coing mais aussi la poire et une petite touche de noix. Robe: Or.

43.34 EUR

Artcode: 00002208

[Vins](#), [Vins blancs](#)



Informations complémentaires

Couleur et type	Blanc
Bouteille	75cl
Alcool	14,5%
Pays	France
Région	Côtes-du-Rhône - Châteauneuf-du-Pape A.O.P
Producteur	Domaine Olivier Hillaire
Raisin	Clairette, Grenache - Garnacha, Bourboulenc, Roussanne
Goût	Charnu, puissant, Sec
Plats	cochon de lait, faisant, Filet de veau, homard grillé, lotte