



CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC		CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE	
Provenance d'un seul îlot de Parcelles située sur un Plateau calcaire vallonné, recouvert de roches urgoniennes blanches	Coming from a single group of plots, located in a stony terraces with sand and gravel sub-soils	Provenance d'un seul îlot de Parcelles située sur un Plateau calcaire vallonné, recouvert de roches urgoniennes blanches	Coming from a single group of plots, located in a stony terraces with sand and gravel sub-soils
4 cépages: —> Grenache Blanc —> Bourboulenc —> Clairette —> Roussane	4 grape varieties: —> Grenache Blanc —> Bourboulenc —> Clairette —> Roussane	13 cépages dont majoritairement —> Grenache, —> Syrah, —> Mourvèdre —> Cinsault	13 grape varieties, with mostly —> Grenache, —> Syrah, —> Mourvèdre —> Cinsault
Préssurage pneumatique, débouillage statique à froid, élevage sur lies pendant 4 mois. Pas de FML. La Roussane est vinifiée et élevée en fûts avant assemblage final.	Pneumatic pressing, static cold settling, matured on lees for 4 months. No MLF. The Roussane is vinified and matured in barrels before final blending.	Eraflage quasi-total, remontages bi-quotidiens Cuvaïson: 15 à 21 jours en cuve béton Élevage 18 mois cuves et foudres (15%)	Almost total de-stemming, pumping over twice a day Vatting time: 2 to 3 weeks in concrete vats Matured for 18 months in vats and "foudres" (15%)
Jaune pale, limpide et brillante Senteur de fleur blanche, de pêche et de citron Longueur exceptionnelle en bouche, ample et gras	Pale yellow, limpid and brilliant White flower, peach and lemon aromas Outstandingly long finish, full and fleshy	Carmin profond fruits noirs mûrs, tournant aux épices Souplesse, persistance et ampleur aromatique	Deep crimson Ripe dark berries, turning to spices Smooth and persistent with aromatic fullness
Feuilletés, viande blanche, fromages de chèvre et produits de la mer.	Puff-pastries, white meats, goats' cheeses, fish and sea food.	Viandes rouges, plats en sauces, terrine de viande et Fromages	Red meat, dishes cooked in sauce, meat terrine and cheeses