



VIGNOBLE
SIMIAN

Châteauneuf-du-Pape Font d'Hippolyte 2021

Blanc



CULTURE

Sols sablo-limoneux-argileux.

VINIFICATION

Récolte tardive en jours fruits. Tri manuel des seuls raisins arrivés à parfaite maturité. Egrappage, pressurage doux, débourbage, fermentation en demi-muids de chêne de haute futaie française. Fermentations en levures indigènes à 17/19°C, bâtonnage des lies pendant toute la période de vinification et d'élevage.

CÉPAGES

Roussanne 50 %
Grenache blanc
30 %
Clairette 20%

SURFACE

0,5 ha

RENDEMENT

30 hl/ha
2 000 bouteilles

ÂGE MOYEN

60 ans

DÉGUSTATION

Dominée par la Roussanne soutenue par de très vieilles Clairettes et des Grenaches blancs sur terroir argilo-sableux, cette Font d'Hippolyte est entièrement vinifiée et élevée en barriques biodynamiques neuves pendant 10 mois. Elle présente une belle robe paille soutenue à reflets or. Le nez est riche, complexe et très expressif aux notes de fruits tropicaux murs : ananas, écorce de citron et de fruits blancs : coing, amande fraîche avec une évolution épicée : safran, miel, tabac blond et un léger fumé.

La bouche est très homogène, riche et très ample marquée par une élégante texture, une fraîcheur lumineuse et subtilement beurrée avec une finale très charnue, tendue, longue et sur une saveur d'écorce de pomelo.

CONSEILS

Elle accompagnera une nage de St Jacques aux langoustines, filets de rougets en papillote, quenelles de brochets, viandes blanches les plus subtiles, terrine de foie gras aux truffes, poularde sauce Nantua, fromages à pâte cuite, St Nectaire.

Ouvrir entre 2023 et 2032 ; servir à 12/14°C