# Clos La Roquète – Chateauneuf-du-Pape

## *Clos La Roquète Chateauneuf-du-pape*

**Producteurs** : Chateauneuf-du-pape est un village du Vaucluse situé sur la hauteur dominant la vallée du Rhône entre Avignon et Orange. Les sols y sont complexes, tant par leur origine, leur âge et leur nature. On y produit des blancs comme des rouges. La Roquète est un domaine qui appartient à la famille *Brunier* propriétaires également du très célèbre domaine du Vieux Télégraphe.

**Cépages** : Roussanne (33%), Clairette (33%) et Grenache blanc (34%).

**Vinification** : Les vendanges sont manuelles, 25 % est fermenté en cuve, le reste est fermenté en barriques. L'élevage du Clos la Roquète dure 7 mois. Ils produisent 8000 bouteilles par an.

**Dégustation** : La robe de ce vin blanc millésime 2019 est de couleur jaune pâle. On ressent des arômes de fruits à chairs blanches mais également des arômes floraux à l'odorat de ce Châteauneuf-du-Pape du domaine Vieux Télégraphe. Lors de la dégustation de ce vin du Rhône dans sa jeunesse, on aura de la fraîcheur en bouche. Ce vin du Domaine Vieux Télégraphe est d'une belle élégance à savourer immédiatement.

**Accords** : Homard, poissons grillés, Bouillabaisse, Dorade Royal, Morille.