



USSEGLIO
Raymond & Fils

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

PURE CLAIRETTE



2022

Domaine Usseglio Raymond & Fils

ENCEPAGEMENT

100% Clairette (50% Clairette Rose & 50% Clairette Blanche)
Âge moyen des vignes: 50 ans

TERROIRS & LOCALISATION

Sélection parcelaires des terroirs des Bois Sénéchaux essentiellement formés de très beaux sols sablonneux du miocène exposés nord

VITICULTURE

Respectueuse du vivant, des sols, de l'écosystème et en accord avec les cahiers des charges de l'Agricultures Biologique et Biodynamique
Aucun usage de produits chimiques (pesticides, insecticides, etc....)
Vendange obligatoirement à la main et à maturité optimale
Tri manuel sur table de tri automatique vibrante

VINIFICATION & ELEVAGE

Fermentation en petits foudres (17HL) et demi-muids (5HL) neufs de la tonnellerie Stockinger puis vieillissement dans ces mêmes contenants pour une durée de 6 mois
Malolactique naturellement faite sur le millésime 2022

COMMENTAIRE

Le millésime 2022 a offert un vin d'une délicate finesse, d'une fantastique fraîcheur et d'un bel équilibre. Le nez fin et très épuré. La bouche est impeccable de style, fraîche et complexe, avec des notes de fruits à noyau et une touche florale. Une finale longue avec une belle rectitude saline et iodée



Domaine Usseglio Raymond & Fils EARL LES AMANDIERS

84 CHEMIN MONSEIGNEUR JULES AVRIL 84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - FRANCE
TEL : +33 (0)4 90 83 71 85 contact@domaine-usseglio.fr www.domaine-usseglio.fr