



USSEGLIO  
*Raymond & Fils*

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

PURE ROUSSANE



2022

*Domaine Usseglio Raymond & Fils*

### ENCEPAGEMENT

100% Roussane

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

### COMMENTAIRE

Un Châteauneuf-du-Pape blanc qui révèle un style élégant, tout en finesse mais avec toutefois une belle densité et une jolie richesse. La dégustation offre des arômes complexes miellés d'agrumes, de fruits à noyaux et à chair blanche, de fleur d'oranger et de douces épices. Parfaitement équilibré, il peut être dégusté aujourd'hui ou mise en cave pour une petite décennie



*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](mailto:contact@domaine-usseglio.fr) [www.domaine-usseglio.fr](http://www.domaine-usseglio.fr)