



USSEGLIO
Raymond & Fils

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

TRADITION



2022

Domaine Usseglio Raymond & Fils

ENCÉPAGEMENT

Assemblage de Grenache blanc, Clairette, Roussane, Bourboulenc, Piquepoul
Âge moyen des vignes : 50 ans

TERROIRS & LOCALISATION

Un mélange des quatre principaux terroirs de l'appellation : sables, grès/
argiles, sols calcaires et les célèbres galets roulés

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...)
Vendanges et tri manuels

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Fermentation en cuve en inox et court vieillissement en cuve en béton
traditionnelle avec un travail sur les lies pour préserver la pureté et l'expression
du fruit

COMMENTAIRE

Empreint d'équilibre et de fraîcheur, malgré un millésime 2022 placé sous la
chaleur et la sécheresse, ce Châteauneuf-du-Pape Tradition blanc offre une
belle tension par sa minéralité et une aromatique autours des saveurs
gourmandes de fruits à noyaux et à chair blanche, de fleurs printanières ainsi
qu'une touche acidulée d'agrumes. La dégustation se termine sur une finale
fraîche et saline qui procure une très jolie longueur en bouche.



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