



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



DOMAINE DUCLAUX - CHATEAUNEUF DU PAPE - BLANC

Appellation : CHATEAUNEUF DU PAPE AOC

Cépage : Clairette, Grenache blanc.

Région : Le Rhône

Vinification : TERROIR : Sols principalement composés de sables luviatiles et galets roulés. Des terroirs d'alluvions, de sables et de cailloux dans le bas du vignoble et des sols argilo-calcaires sur les pentes. VINIFICATION : Pressurage total de la vendange, débouillage statique à 12°C, vinification sur lies fines en barriques bourguignonnes avec bâtonnage pendant 8 à 10 mois.

Dégustation : Robe: jaune pâle, brillante Nez: bouquet concentré de fruits exotiques, avec des notes boisées Palais: grande ampleur aromatique et vivacité en bouche, bon équilibre et excellente persistance.

Accords : Apéritif, fromages (chèvre et roquefort); volailles aux champignons, truffe.

Producteur : La famille Duclaux est une des plus anciennes de Châteauneuf du Pape. Un Louis Duclaux fut 1^{er} consul (Maire) de la ville en 1627. De nombreux représentants de cette famille furent encore consuls avant la Révolution de 1789, Présidents et adjoints de la commune sous la Révolution française. Bourreliers ou maréchaux-ferrants pendant plusieurs générations ils constituent leur domaine au fil des ans, par des mariages, par des achats divers et par exemple achètent des biens nationaux sous la Révolution Française. Ils sont parmi les premiers fondateurs du syndicat de défense des vins de Châteauneuf du Pape en 1904.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com