

Châteauneuf-du-Pape

Les Immortelles Blanc · Fontavin

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine de Fontavin
APPELLATION	Châteauneuf-du-Pape AOC — blanc
CUVÉE	Les Immortelles
COULEUR	Blanc
CÉPAGES	Grenache Blanc 70 %, Roussanne 30 %
CULTURE	Agriculture biologique

NOTE DE DÉGUSTATION

Rare Châteauneuf-du-Pape blanc bio, issu de vieilles vignes sur galets roulés et argiles rouges — riche et minéral.

Au nez

- Aubépine et fleurs blanches
- Noyau d'abricot, pêche
- Légères notes grillées

En bouche

- Grasse et ronde
- Minérale
- Finale longue ; évolue vers fruits secs, truffe et miel

EN UNE PHRASE

Un Châteauneuf-du-Pape blanc **gras et minéral**, sur l'abricot et les fleurs blanches — puissance et finesse.

LES CÉPAGES

- **Grenache Blanc (70 %)** — gras, rondeur et fleurs blanches ; la charpente du vin.

- **Roussanne (30 %)** — finesse, minéralité et potentiel de garde.

ACCORDS METS & VINS

Un grand blanc de gastronomie, sur les crustacés et les volailles nobles.

MER & CRUSTACÉS

- Homard
- Saint-Jacques
- Poissons nobles

VOLAILLES & FROMAGES

- Volaille à la crème
- Fromages

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Homard à l'armoricaine, verre à 12 °C. Le gras et la minéralité du vin répondent à la richesse du homard.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 10 et 12 °C.
 - **Verre** — un verre à vin blanc, plutôt large.
 - **Garde** — à boire jeune ou garder 5 à 10 ans.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.