



<b>Naam</b>	Châteauneuf-du-Pape Blanc
<b>Artikelnummer</b>	1890
<b>Type</b>	wit
<b>Druivenras(sen)</b>	30% Grenache Blanc, 40% Rousanne, 10% Bourboulenc, 20% Clairette
<b>Optimaal op dronk</b>	2 - 5 jaar
<b>Serveertemperatuur</b>	10 - 12° C
<b>Verpakkingseenheid</b>	6
<b>Wijnstijl</b>	Wit droog – zacht, aromatisch
<b>Proefnotitie</b>	Kruidige neus met nuances van anijs en venkel. Aromatisch van karakter. Ronde en zachte smaak, breed uitwaaiend in de mond met accent op kruiden en geel fruit. Naar de afdronk toe mooi droog met een kern van citrus omlijst door vanille afkomstig van houtrijping.
<b>Wijn en gerecht</b>	Diverse geitenkazen, kippgerechten, gegrilde vissoorten, waaronder gegrilde zeebaars.