



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Nos domaines & Châteaux

AOP VENTOUX - DOMAINE DE JU BLANC



Le vigneron Julien Cornud, également pépiniériste est un amoureux de son terroir. Ses vignes sont situées sur Caromb, petit village sur les contreforts du Mont Ventoux. Son vignoble ayant la particularité d'être parsemé de morceaux de silex, Julien Cornud aime dire qu'il pourrait faire également un superbe Sauvignon Blanc comme dans la Loire avec ce terroir.

TERROIR D'ORIGINE

Argileux Silicieux parsemé de morceaux de silex.

CÉPAGES

80% Roussanne, 20% Clairette

VINIFICATION

Egrappage puis pressurage. Fermentation en cuve inox à basse température entre 12 et 14°C pour 10 jours. Pas de fermentation malolactique afin de préserver un maximum de fraîcheur et de tension.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle robe dorée. Le nez est intense et complexe sur des notes de poire, fleurs blanches, agrumes et tisane. La bouche est bien équilibrée avec de la fraîcheur, de la minéralité et de la tension, une belle rondeur et une belle longueur.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Peut être gardé de 1 à 3 ans.

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Il doit être bu très frais, seul en apéritif ou accompagnant des plats de crustacés et des poissons ou diverses entrées. Il s'accordera aussi parfaitement aux fromages de chèvre.



RÉCOMPENSES

Millésime 2025 : Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris

Millésime 2022 : Médaille d'Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2021 : Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2020 : Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2019 : Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2018 : Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2017 : Or Gilbert & Gaillard