

Domaine DE CRISTIA



BLANC 2009

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

BLANC | WHITE 2009



CÉPAGES GRAPE VARIETIES 30% Clairette, 30% Roussanne,
30% Grenache, 10% Bourboulenc.

TERROIR SOIL Sables - Sand.

ÂGE DES VIGNES AGE OF VINES 40 ans - 40 years

ÉLEVAGE AGEING

60% en cuves inox et 40% en barriques pendant 5 mois.
60% in stainless steel tanks and 40% in oak for 5 months.

DÉGUSTATION TASTING

Couleur coquille d'oeuf aux reflets dorés brillants.

Egg-shell white with hints of bright gold.

Belle palette aromatique au nez avec des notes de fruits à chair blanche, de fleurs jaunes et d'épices (vanille).

A broad aromatic palette with notes of white fleshy fruits (peaches, pears etc.), yellow flowers (gorse, broom etc.) and soft spices (vanilla).

Belle bouche ronde et très élégante.

Fine and rounded mouth feel showing great elegance.

C'est un vin riche et puissant avec une finale fine et une jolie longueur. *It is a rich and powerful with a classy and long finish.*

DEGRÉ DEGREE 14 %

GARDE KEEPING CAPACITY

Une dizaine d'années mais s'apprécie dès maintenant, servi très frais.

May be aged for a dozen or so years but can be enjoyed immediately, serve well chilled.

ACCORDS METS | VIN SERVE WITH

Ris de veau aux morilles - Poissons.

Calf sweetbreads with morel mushrooms, fish dishes.



Photos: Fabrice Bue - P. Médard & C. Ves Mugler