DOMAINE DE
MARCOUX

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE CONTROLÉE

BLANC

L'appellation Châteauneuf du Pape produit environ 6% de vin blanc, il en est de même pour le domaine de Marcoux. Les cépages autorisés sont la Roussanne, le Grenache blanc, le Bourboulenc, le Picpoul, la Clairette et le Picardan.

PRÉSENTATION

- **VINIFICATION & ÉLEVAGE :** Notre Châteauneuf du pape blanc est principalement produit sur 2 parcelles : 0h50 de roussannes lieu- dit « les esqueirons » plantée en 1987. Cette parcelle est située sur le versant ouest de la colline du village. 0h35 de bourboulenc lieu-dit « les bousquets » sur le versant ouest de la colline du village. En 2020 une troisième parcelle de clairettes, d'environ 20 ares, entrera en production. Nous avons aussi quelques ceps de clairettes et de vieux grenaches blancs disséminés dans d'autres parcelles, qui, selon les années, mettent leur grain de sel dans l'assemblage. Les vendanges se font manuellement, en caisses de 50 kg, en prenant garde de ne surtout pas écraser les raisins.Les grappes sont pressées et le moût est mis en cuve inox. Il est ensuite débourbé (opération qui consiste à éliminer les débris solides de la pulpe, les particules terreuses...). La fermentation alcoolique peut enfin démarrer avec une maitrise des températures aux alentours des 17°. Une fois la fermentation alcoolique terminée nous soutirons les lies grossières et l'élevage se fait sur lies fines en cuve inox et demi-muid. Pas de fermentation malolactique pour les blancs. La mise en bouteille a lieu environ 7 mois après.

- **MODE DE CULTURE :** Vignoble cultivé en agriculture biologique (contrôle ECOCERT)

- **CÉPAGES :** 69% Roussanne, 29% Bourboulence, 2% Clairette and Grenache Blanc.

- **TERROIR :** Argiles, colluvions, calcaires crétacés du barrémien

DOMAINE DE MARCOUX
BP 31 - 84231 Châteauneuf-du-Pape cedex - France
Cave : 198, chemin de la Gironde - 84100 Orange
www.domainedemarcoux.fr