

Châteauneuf du Pape Cabrières blanc

Domaine Élodie Jaume

De Cabrières [Châteauneuf du Pape Blanc](#) van [Domaine Élodie Jaume](#) is een verfijnde, biodynamische witte wijn die frisheid en complexiteit combineert. De Clairette zorgt voor de verfijning, de Grenache Blanc geeft de wijn gewicht en diepte.

Deze wijn komt van oude wijnstokken op de noordelijke hellingen van het hoge plateau van Cabrières, waar de bodem zorgt voor een minerale, levendige frisheid.

Druivensoort: Clairette, Grenache Blanc

Herkomst: Chemin Jaumes de Cabrières, 84100 Orange, Rhône, Frankrijk

LOCATIE

Het perceel ligt in het *lieu-dit* Cabrières, in de gemeente Orange.

OPPERVLAKTE

1,20 hectare.

BODEM

Zanderige bodem van Mioceen safre. Mioceen safre verwijst naar een type sediment dat is ontstaan tijdens het Mioceen, een geologisch tijdperk dat ongeveer 23 tot 5 miljoen jaar geleden plaatsvond. Het Mioceen kenmerkt zich door grote klimaatveranderingen en geologische activiteit die leidde tot de afzetting van diverse sedimentlagen.

In Zuid-Frankrijk, vooral in de Rhône-vallei, wordt de term safre vaak gebruikt om zachte, zanderige kalksteen te beschrijven die in deze periode werd afgezet. Deze bodemsoort, met een hoge zand- en kalkinhoud, biedt uitstekende drainage en een warmtereflectie die voordelig is voor wijnbouw. Wijnstokken op safre-bodems produceren vaak wijnen met verfijnde mineraliteit en delicate aroma's, mede dankzij de goed doorlatende structuur die de wortels van de wijnstokken diep in de grond laat doordringen.



TEELTMETHODE

Low intervention. Ecocert-gecertificeerd biologisch en Demeter-gecertificeerd biodynamisch.

LEEFTIJD VAN DE WIJNSTOKKEN

Tussen de 30 en 56 jaar oud.

OOGST & VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt in kratten en handmatig gesorteerd in de wijngaard, gevolgd door een tweede sortering op de tafel in de kelder. Persing met een pneumatische pers in hele trossen. Gisting in roestvrijstalen tanks gedurende 20 tot 25 dagen met temperatuurregeling op fijne lie. Inheemse gisten. Malolactische gisting in tanks.

RIJPING

7 maanden in betonnen of roestvrijstalen vaten. Niet geklaard en ongefilterd bij het bottelen.

Herkomst

