



FAMILLE
PIERRE USSEGLIO

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Première Pierre

Châteauneuf du Pape



Nous travaillons sur différents terroirs, des Sables, Argile, Calcaire et Galets roulés

Cette diversité nous permet d'obtenir un vin complexe et équilibré

L'encépagement de notre Première Pierre Blanc :



Clairette Blanche : 50%

Clairette Rose : 20%

Grenache Blanc : 25%

Bourboulenc : 5%



Notre Châteauneuf-du-Pape Première Pierre Blanc est élaborée à basse température pendant une durée de 2 à 3 semaines, Les vignes ont entre 35 à 75 ans d'âges, Le raisin est récolté manuellement, et pressé directement,

Le vin est vinifié et élevés en barriques pour 80% de la production et 20% en Amphore sur une période de 12 mois, La mise en bouteille se fait au printemps,



Notre Première Pierre Blanc 2021 a des arômes de pêche blanche, d'agrumes et des notes de grillées, il possède de la fraîcheur et une belle finesse dû à l'élaboration en basse température. Il peut être bu dès sa mise en bouteille mais peut aussi se conserver 5 ans.



Apéritif,
Fromages,
viande rouge,



2 heures
avant



12 mois
d'élevage



Garde 7 à
10 ans