



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

Réserve Font-Jillarde



En 1920, Paul crée le domaine Lou Gaëlou au pied de la montagne de St Geniès, non loin d'Avignon. Il rencontre Prospère, premier vigneron de la famille MOURIER. Ce sera le début d'une longue et belle collaboration entre le Domaine Lou Gaëlou et les Domaines Mourier.

- **CÉPAGES**

- Grenache blanc, Clairette blanche, Bourboulenc, Roussanne.

- **TERROIR ET VIGNES**

- Sols d'argile rouge à cailloux roulés, sur des terrasses à 4 niveaux : 20, 30, 60 et 80 mètres au-dessus du Rhône. Les vignes de 30 à 50 ans sont cultivées dans le plus grand respect de l'environnement sous un climat méditerranéen.

- **VINIFICATION ET ÉLEVAGE**

- Vinification de 15 jours à basse température en cuves fermées avec remontage et délestage. Puis vieillissement sur lie de 6 à 8 mois, partiellement en barriques (fûts de 30hl en chêne).

- **COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION**

- Vins capiteux, bouquet de petits fruits rouges, complexité et structure, rond et ample, grande longueur en bouche.

- **ACCORDS METS/VINS**

- Gibiers, fromages forts, rôti de dinde farci, noisettes d'agneau, côte de bœuf.

- **POTENTIEL DE GARDE**

- Entre 10 et 15 ans.



DOMAINES XAVIER MOURIER

53 RN 86 Chanson 42410 Chavanay -Tel (33) 04 74 87 04 07- mail : contact@domainemourier.fr