



INTRA

White Châteauneuf-du-Pape | Multi-vintages

This white Châteauneuf-du-Pape from Vinarium® is a veritable ode to innovation, unprecedented in the history of French wine! It is the result of a unique aging method: small barrels were immersed in the Vinarium®, a truncated wooden vat, completely sheltered from oxygen. This wine was aged under pressure in immersion for thirty months.

CREATION

GRAPE VARIETY

40% Clairette, 25% Grenache blanc, 15% Picpoul, 10% Roussanne, 5% Picardan, 5% Bourboulenc.

TERROIR

Selection of several plots in the appellation's four soil types: pebbles, sand, clay, and limestone. These plots have been carefully chosen for their northerly exposure, which ensures better acidity and greater freshness.

VINIFICATION

Traditional vinification.
Very long fermentation of 6 to 8 months followed by immersion Vinarium®.

AGING

Aged in the Vinarium® for 30 months: the barrels were immersed in a 7,000-liter wooden truncated vat specially designed for aging without any external influence.

"A white wine for aging that will reveal all its complexity over time."

TASTING



Deep golden yellow.



Oaked and toasted aromas. Hints of dried fruit and mirabelle plum.



Fresh and lively attack, very good acidity and long aromatic finish.

Cellaring potential: 2040+

Service: 8-10 °C





INTRA

Châteauneuf-du-Pape blanc | Multi-millésimes

Ce Châteauneuf-du-Pape blanc issu du Vinarium® est une véritable ode à l'innovation, du jamais vu dans l'histoire du vin Français ! Cette création est le fruit d'une méthode d'élevage inédite : les tonnelets ont été plongés dans le Vinarium®, une cuve tronconique bois, à l'abri complet de l'oxygène. Ce vin a été élevé sous pression en immersion pendant trente mois.

CRÉATION

CÉPAGES

40% clairette, 25% grenache blanc, 15% picpoul, 10% roussanne, 5% picardan, 5% Bourboulenc.

TERROIR

Sélection de plusieurs parcelles sur les quatre types de sols de l'appellation : galets roulés, sols sableux, sols argileux et sols calcaires. Ces parcelles ont été choisies avec soin pour leur exposition nord, ce qui permet de garantir une meilleure acidité et une plus grande fraîcheur.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle. Très longue fermentation (6 à 8 mois), puis immersion en Vinarium®.

ÉLEVAGE

Élevage en Vinarium® pendant 30 mois : les tonnelets ont été immergés dans une cuve tronconique bois de 7000L conçue spécialement pour un élevage sans aucune influence extérieure.

“Un blanc de garde qui révélera sa complexité au fil du temps.”

DÉGUSTATION



Jaune doré profond.



Arômes boisés, pain grillé et toasté. Nuances de fruits secs et mirabelle.



Attaque fraîche et vive, belle acidité, finale aromatique longue et persistante.

Potentiel de garde : 2035+

Service : 8-10 °C

