



# INTRA

## White Châteauneuf-du-Pape | Multi-vintage

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 (6 to 8 months) followed by immersion Vinarium®.

#### AGING

Aged in Vinarium® for 24 months: the barrels were immersed in a 7000 litre wooden truncated vat specially designed for aging without any external influence.

### 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



*“A white wine for aging that will reveal all its complexity over time.”*



# 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 24 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

