

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2011 Réserve

Région : Vallée-du-Rhône **Appellation :** Châteauneuf-du-Pape

Cuvée : Réserve **Couleur :** Blanc **Millésime :** 2011

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Les Serres.

Assemblage : Roussane 100% .

Degré : 15.3% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 305 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML

Date de mise en bouteilles : 25-03-2013

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Pressurage direct, fermentation en barrique neuve, bâtonnage régulier, fermentation malolactique.

Elevage sur lies, élevage en barrique neuve, collage, filtration légère, bouchon traditionnel en liège.

Dégustation

Visuel : Couleur jaune, soutenue, reflet jaune paille.

Olfactif : Aromatique, franc, arôme de cannelle.

Gustatif : La bouche est élégante, généreuse, onctueuse, avec des notes de moka, de cannelle, de vanille. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

Température de service : Entre 12°C et 14°C

Garde : A consommer entre 2013 et 2022



*Domaine familial depuis
8 générations*

Domaine des 3 Cellier
5 bis chemin rural de Sorgues
84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél : +33 (0)4 90 02 04 62
Fax : +33 (0)4 83 07 58 58
domainedes3cellier@3cellier.fr
www.3cellier.fr

