

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2013 Réserve

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

Cuvée : Réserve **Couleur :** Blanc **Millésime :** 2013

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Les Serres.

Assemblage : Roussane 100% .

Degré : 15.1% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 300 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML

Date de mise en bouteilles : 27-02-2015

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 doré.

Olfactif : Aromatique, élégant, arômes d'épices, de vanille, de poire.

Gustatif : La bouche est aromatique, puissante, ample, avec des notes d'épices, de vanille, de poire. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2015 et 2022

Distinctions



88 /100

GILBERT & GAILLARD
THE FRENCH EXPERTS ON WINE

91 /100

GUIDE
DUSSERT-GERBER
VINS

5 ♥



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

