

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2014 Réserve

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

Cuvée : Réserve **Couleur :** Blanc **Millésime :** 2014

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Les Serres.

Assemblage : Roussane 100% .

Degré : 14.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 607 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML

Date de mise en bouteilles : 11-02-2016

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, intense, reflet jaune paille.

Olfactif : Aromatique, harmonieux, arômes de moka, de lys, de pêche.

Gustatif : La bouche est harmonieuse, puissante, veloutée, avec des notes de moka, de lys, de pêche. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2016 et 2023

Distinctions

GILBERT & GAILLARD
THE FRENCH EXPERTS ON WINE

91 /100

Jancis Robinson
The World of Fine Wine

17 /20

JAMES SUCKLING.COM

90 /100



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

