

# Châteauneuf-du-Pape Blanc 2015 Alchimie

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

**Cuvée :** Alchimie **Couleur :** Blanc **Millésime :** 2015

**Terroir :** Sables / Safres.

**Lieu-dit :** Bois-Dauphin.

**Assemblage :** Grenache Blanc 20% , Clairette Blanche 70% , Bourboulenc 5% , Roussane 5% .

**Degré :** 13.4% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 2150 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML

**Date de mise en bouteilles :** 15-04-2016

## Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Pressurage direct, fermentation en cuve inox, fermentation thermo-régulée, vinification classique.

Elevage en cuve inox, collage, filtration légère, bouchon traditionnel en liège.

## Dégustation

**Visuel :** Couleur jaune, pâle, reflet gris.

**Olfactif :** Fin, subtile, arômes de gingembre, de pêche.

**Gustatif :** La bouche est fraîche, délicate, avec des notes de fleurs blanches, de pêche, de menthe. Ce vin est minéral, avec une bonne persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2016 et 2021

## Distinctions



85 /100



88 /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

