

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2015 Réserve

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

Cuvée : Réserve **Couleur :** Blanc **Millésime :** 2015

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Les Serres.

Assemblage : Roussane 100% .

Degré : 15% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 304 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML

Date de mise en bouteilles : 24-02-2017

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 dorée, intense, reflet or.

Olfactif : Aromatique, profond, arômes de caramel au beurre salé, de cannelle, d'épices, de pêche, de pierre à fusil, de beurre.

Gustatif : La bouche est complexe, riche, ample, avec des notes de caramel au beurre salé, de cannelle, de vanille. Ce vin est légèrement minéral, avec une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2018 et 2033

Distinctions

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

