

# Châteauneuf-du-Pape Blanc 2016 Insolente

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

**Cuvée :** Insolente **Couleur :** Blanc **Millésime :** 2016

**Terroir :** Galets roulés.

**Lieu-dit :** Les Serres.

**Assemblage :** Roussane 100% .

**Degré :** 14.3% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 1044 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML

**Date de mise en bouteilles :** 24-02-2017

## Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

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

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

## Dégustation

**Visuel :** Couleur dorée, soutenue, reflet or.

**Olfactif :** Fruité, profond, arômes de vanille, d'abricot, d'agrumes, d'amande, de pêche.

**Gustatif :** La bouche est élégante, abondante, ample, avec des notes d'épices, d'agrumes. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2017 et 2026

## Distinctions

GILBERT & GAILLARD  
THE FRENCH EXPERTS ON WINE

90 /100

JAMESSUCKLING.COM

90 /100

Jancis Robinson  
THE WINE GURU

17 /20

JEB DUNNUCK

87 /100

Robert Parker  
eRobertParker.com

91 /100

Decanter

3 ★

bettane+desseauve

14 /20



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

