

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2016 Réserve

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

Cuvée : Réserve **Couleur :** Blanc **Millésime :** 2016

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Les Serres.

Assemblage : Roussane 100% .

Degré : 13.9% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 350 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML

Date de mise en bouteilles : 07-02-2018

Élaboration

Culture biologique.

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, éclatante, reflet or.

Olfactif : Complexe, arômes de vanille, de mangue, de silex.

Gustatif : La bouche est profonde, riche, ample, avec des notes de vanille, de mangue, de silex. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2018 et 2025



*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

