

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2012 Alchimie

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

Cuvée : Alchimie **Couleur :** Rouge **Millésime :** 2012

Terroirs : Galets roulés, Sables / Safres, Calcaires, Sols bruns.

Lieux-dits : Les Bosquets, Les Brusquières, Les Galimardes, Les Serres, Terres Blanches, Palestor, Cabrières.

Assemblage : Grenache Noir 34% , Syrah 23% , Mourvèdre 8% , Cunoise 25% , Vaccarèse 5% , Clairette Rose 5% .

Degré : 15% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 16300 bouteilles.

Contenances disponibles : 500ML, 750ML, 1500ML

Date de mise en bouteilles : 10-06-2013

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Eraflage, fermentation en cuve en ciment brut, fermentation thermo-régulée, vinification classique, fermentation malolactique.

Elevage en vieux foudre de chêne, collage, filtration légère, bouchon traditionnel en liège.

Dégustation

Visuel : Couleur pourpre, profonde, reflet grenat.

Olfactif : Distingué, fruité, arômes de poivre noir, de réglisse, de cerise griotte.











Gustatif : La bouche est fraîche, intense, onctueuse, avec des notes d'épices, de cerise griotte. Les tanins sont soyeux. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

Température de service : Entre 14°C et 16°C

Garde : A consommer entre 2013 et 2022

Distinctions

 14 /20	 88-89 /100	 15 /20	 3 ★
 90 /100	 88 /100	 5 ♥	 88 /100
 16 /20	 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

