

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2013 Alchimie

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

Cuvée : Alchimie **Couleur :** Rouge **Millésime :** 2013

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 60% , Syrah 16% , Mourvèdre 10% , Counoise 4% , Vaccarèse 4% , Terret Noir 4% , Clairette Rose 2% .

Degré : 13% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 15430 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML

Date de mise en bouteilles : 09-07-2014

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 rubis, profonde, reflet cerise.

Olfactif : Croquant, arômes de chocolat, de poivre noir, de cerise, de fruits noirs.

Gustatif : La bouche est franche, puissante, charnue, avec des notes de poivre noir, de fruits à noyau. Les tanins sont charnus, serrés. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2014 et 2023

Distinctions



85 /100



88 /100

GILBERT & GAILLARD

88 /100

bettane+desseauve

16 /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

