

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2014 Alchimie

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

**Cuvée :** Alchimie **Couleur :** Rouge **Millésime :** 2014

**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 :** 17500 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 500ML, 750ML

**Date de mise en bouteilles :** 29-06-2015

## 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 grenat, soutenue, reflet rubis.

**Olfactif :** Fruité, arômes de fraise, de laurier, de thym.

**Gustatif :** La bouche est fraîche, puissante, ronde, avec des notes de fraise, de menthe. Les tanins sont fins, souples. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2015 et 2024

## Distinctions



16.5 /20



88 /100



86-88 /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

