

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2016 Alchimie

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

Cuvée : Alchimie **Couleur :** Rouge **Millésime :** 2016

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 : 14.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 13140 bouteilles.

Contenances disponibles : 500ML, 750ML, 1500ML

Date de mise en bouteilles : 07-02-2018

Élaboration

Culture biologique.

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, brillante, reflet rubis.

Olfactif : Complexe, élégant, arômes de poivre noir, de réglisse, de cerise, de fruits confiturés, de mangue.

Gustatif : La bouche est complexe, riche, moelleuse, avec des notes de garrigue, de fruits à noyau, de fruits rouges. Les tanins sont élégants, fins. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2017 et 2026

Distinctions

 Robert Parker.com	95 /100	 ANTONIO GALLO vinous EXPERTS ON THE WORLD'S WINE	89 /100	 Decanter	3.5 ★	 JEB DUNNUCK	88-90 /100
 James Suckling The Writing on the Wall	15.5 /20	 JAMES SUCKLING.COM	92 /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

