

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2017 Alchimie

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

**Cuvée :** Alchimie **Couleur :** Rouge **Millésime :** 2017

**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 :** 15% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 14500 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 500ML, 750ML, 1500ML

**Date de mise en bouteilles :** 15-02-2019

## Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

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

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

## Dégustation

**Visuel :** Couleur grenat, brillante, reflet pourpre.

**Olfactif :** Aromatique, élégant, arômes de chocolat, de cerise, d'eucalyptus.

**Gustatif :** La bouche est harmonieuse, généreuse, dense, avec des notes de poivre noir, de cacao. Les tanins sont charnus, précis. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2019 et 2024

## Distinctions

**JEB DUNNUCK** 90-92 /100 **TASTED** 100% B L I N D 89 /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

