

# Châteauneuf-du-Pape Blanc 2007 Insolente

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

**Cuvée :** Insolente **Couleur :** Blanc **Millésime :** 2007

**Terroir :** Galets roulés.

**Lieu-dit :** Les Serres.

**Assemblage :** Roussane 100% .

**Degré :** 13.7% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 1170 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML

**Date de mise en bouteilles :** 24-02-2017

## Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Pressurage direct, fermentation en cuve inox, fermentation thermo-régulée.

Elevage en barrique neuve, élevage en cuve inox, collage, filtration légère, bouchon traditionnel en liège.

## Dégustation

**Visuel :** Couleur jaune, pâle, reflet vert.

**Olfactif :** Aromatique, élégant, arômes de pain grillé, de safran, d'iris, de poire.

**Gustatif :** La bouche est fraîche, délicate, avec des notes de safran, d'iris, de poire. Ce vin est légèrement minéral, avec une bonne persistance en bouche.

## Service

**Température de service :** Entre 12°C et 14°C

**Garde :** A consommer entre 2017 et 2021

## Distinctions



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

