

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2008 Insolente

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

Cuvée : Insolente **Couleur :** Blanc **Millésime :** 2008

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Les Serres.

Assemblage : Roussane 100% .

Degré : 13.8% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 1180 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML

Date de mise en bouteilles : 28-08-2009

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

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

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

Dégustation

Visuel : Couleur jaune, intense, reflet jaune paille.

Olfactif : Aromatique, élégant, arômes de fleurs séchées, de beurre.

Gustatif : La bouche est aromatique, riche, ample, avec des notes de fleurs séchées, de citron. 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 2009 et 2018

Distinctions



Domaine familial depuis
3 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

