

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2010 Insolente

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

Cuvée : Insolente **Couleur :** Blanc **Millésime :** 2010

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Les Serres.

Assemblage : Roussane 100% .

Degré : 14.3% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 1400 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML

Date de mise en bouteilles : 04-03-2011

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Pressurage direct, fermentation en cuve inox, fermentation thermo-régulée, bâtonnage régulier, fermentation malolactique.

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

Dégustation

Visuel : Couleur jaune, pâle, reflet vert.

Olfactif : élégant, fruité, arômes de poivre noir, de safran, de pêche.

Gustatif : La bouche est aromatique, aérienne, ronde, avec des notes de pêche, de menthe. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2011 et 2020



*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

