

# Châteauneuf-du-Pape Blanc 2015 Insolente

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

**Cuvée :** Insolente **Couleur :** Blanc **Millésime :** 2015

**Terroir :** Galets roulés.

**Lieu-dit :** Les Serres.

**Assemblage :** Roussane 100% .

**Degré :** 14.2% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 1100 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML

**Date de mise en bouteilles :** 11-02-2016

## 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 or, pâle, reflet jaune paille.

**Olfactif :** Complexe, raffiné, arômes de vanille, de fleurs, de poire.

**Gustatif :** La bouche est fraîche, riche, ronde, avec des notes d'épices, de fleurs blanches. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2016 et 2025

## Distinctions

GILBERT & GAILLARD  
THE FRENCH EXPERTS ON WINE

88 /100

Decanter

4 ★

Robert Parker  
eRobertParker.com

89 /100

Antonio Galloni  
vinous

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

