

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2016 Alchimie

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

Cuvée : Alchimie **Couleur :** Blanc **Millésime :** 2016

Terroir : Sables / Safres.

Lieu-dit : Bois-Dauphin.

Assemblage : Grenache Blanc 20% , Clairette Blanche 70% , Bourboulenc 5% , Roussane 5% .

Degré : 13.6% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 1170 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML

Date de mise en bouteilles : 24-02-2017

Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

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

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

Dégustation

Visuel : Couleur jaune, pâle, reflet vert.

Olfactif : Aromatique, élégant, arômes de fleurs blanches, de pomme.

Gustatif : La bouche est fraîche, aérienne, avec des notes d'agrumes, de pamplemousse, de pomme. Ce vin est 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

GILBERT & GAILLARD
THE FRENCH EXPERTS ON WINE

89 /100

JAMES SUCKLING.COM

92 /100

Jancis Robinson
THE WINEGURU

17 /20

JEB DUNNUCK

86 /100

Robert Parker
eRobertParker.com

91 /100

Decanter

3.5 ★



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

