

# Châteauneuf-du-Pape Blanc 2019 Alchimie

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

**Cuvée :** Alchimie **Couleur :** Blanc **Millésime :** 2019

**Terroir :** Sables / Safres.

**Lieu-dit :** Bois-Dauphin.

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

**Degré :** 13% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 940 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML

**Date de mise en bouteilles :** 03-03-2020

## 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, frais, arômes de curry, d'agrumes, de pamplemousse, de pomme, de verveine.

**Gustatif :** La bouche est fraîche, délicate, avec des notes d'agrumes, 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 2020 et 2025

## Distinctions



90 /100

JEB DUNNUCK

89 /100

John Livingstone-Learmonth  
The Cradle of The Rhône

3.5 ★

falstaff

91 /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

