

# Châteauneuf-du-Pape Blanc 2016 Réserve

**Région :** Vallée-du-Rhône.

**Terroir :** Galets roulés.

**Lieu-dit :** Les Serres.

**Assemblage :** Roussane 100%.

**Degré :** 14% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 350 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML.

**Date de mise en bouteilles :** 07-02-2018.

## Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Bâtonnage régulier, fermentation en barrique neuve, fermentation malolactique, pressurage direct.

Bouchon traditionnel en liège, collage, élevage en barrique neuve, élevage sur lies, filtration légère.

## Dégustation

**Visuel :** Couleur dorée, éclatante, reflet or.

**Olfactif :** Complexe, arômes de vanille, de mangue, de silex.

**Gustatif :** La bouche est profonde, riche, ample, avec des notes de vanille, de mangue, de silex. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2018 et 2025.



*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](mailto:domainedes3cellier@3cellier.fr)  
[www.3cellier.fr](http://www.3cellier.fr)

