

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2020 Insolente

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Les Serres.

Assemblage : Roussane 100%.

Degré : 14% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 900 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 16-03-2021.

Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

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

Bouchon traditionnel en liège, collage, élevage en cuve inox, élevage sur lies, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur jaune, soutenue, reflet doré.

Olfactif : Raffiné, arômes de genêt, de pêche, de lait, de fenouil.

Gustatif : La bouche est harmonieuse, délicate, avec des notes de safran, de fenouil. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2021 et 2031.

Distinctions

JEB DUNNUCK

83 /100

John Livingstone-Learmonth
The Cradle of The Rhône

4 ★



*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

