

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2019 Alchimie

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroirs : Calcaires, Galets roulés, Sables / Safres, Sols bruns.

Lieu-dit : Les Bosquets, Les Brusquières, Les Galimardes, Terres Blanches, Les Serres, Palestor, Cabrières.

Assemblage : Clairette Rose 2%, Counoise 4%, Grenache Noir 60%, Mourvèdre 10%, Syrah 16%, Terret Noir 4%, Vaccarèse 4%.

Degré : 15% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 15200 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 11-06-2021.

Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Eraflage, fermentation en cuve en ciment brut, fermentation malolactique, fermentation thermo-régulée, vinification classique.

Bouchon traditionnel en liège, collage, élevage en barrique, élevage en vieux foudre de chêne, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur rouge, intense, reflet grenat.

Olfactif : Aromatique, arôme de cacao.

Gustatif : La bouche est harmonieuse, généreuse, ample, avec des notes de cerise griotte, de fruits rouges. Les tanins sont charnus. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

Service

Température de service : Entre 14°C et 16°C.

Garde : A consommer entre 2021 et 2031.

Distinctions



90 /100

JEB DUNNUCK

88 /100

wein.plus

87 /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

