

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 lomainedes3cellier@3cellier.f



Châteauneuf-du-Pape Blanc 2008 Insolente

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir: Galets roulés.

Lieu-dit: Les Serres.

Assemblage: Roussane 100%.

Degré: 14% Vol.

Production en équivalent 750 ML: 1200 bouteilles.

Contenances disponibles: 750ML.

Date de mise en bouteilles : 28-08-2009.

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

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

Bouchon traditionnel en liège, collage, elevage en cuve inox, filtration légère.

Dégustation

Visuel: Couleur jaune, intense, reflet jaune paille.

Olfactif: Aromatique, élégant, arômes de fleurs séchées, de beurre.

Gustatif : La bouche est aromatique, ample, avec des notes de fleurs séchées, de citron. Ce vin est légèrement minéral, avec une bonne persistance en bouche.

S'éminalise

DIPLÔME

Médaille d'Or

Service

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

Garde: A consommer entre 2009 et 2018.

Distinctions









