

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2011 Réserve

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Les Serres.

Assemblage : Roussane 100%.

Degré : 15% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 300 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 25-03-2013.

Élaboration

Culture conventionnelle.

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 jaune, soutenue, reflet jaune paille.

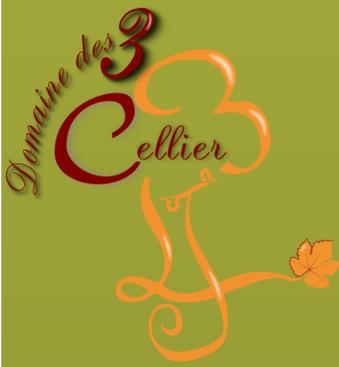
Olfactif : Aromatique, franc, arôme de cannelle.

Gustatif : La bouche est élégante, onctueuse, avec des notes de moka, de cannelle, de vanille. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2013 et 2022.



*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

