Châteauneuf-du-Pape Blanc 2013 Insolente

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Les Serres.

Assemblage : Roussane 100%.

Degré : 15% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 1600 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 10-02-2014.

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Bâtonnage régulier, fermentation en cuve inox, fermentation malolactique, fermentation thermo-régulée, pressurage direct.

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

Dégustation

Visuel : Couleur jaune paille, profonde, reflet jaune vert.

Olfactif : Subtile, arômes de fumé, d'épices, de fleurs, de fruits à noyau.

Gustatif : La bouche est aromatique, ample, avec des notes de fleurs, de fruits à noyau, de pomme. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2014 et 2023.

Distinctions

eRobertParker.com **86 /100** GILBERT & GAILLARD **87 /100** GUIDE DUSSERT-GERBER VINS **5 ♥**

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

vigneron independant