

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2014 Alchimie

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Sables / Safres.

Lieu-dit : Bois-Dauphin.

Assemblage : Bourboulenc 5%, Clairette Blanche 70%, Grenache Blanc 20%, Roussane 5%.

Degré : 13.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 1900 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 27-02-2015.

Élaboration

Culture conventionnelle.

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, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur jaune, brillante, reflet vert.

Olfactif : Féminin, raffiné, arômes de fleurs, de fruits frais, de noisette.

Gustatif : La bouche est élégante, onctueuse, avec des notes de fleurs, de noisette, de pomme. Ce vin est minéral, avec une bonne persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2015 et 2022.

Distinctions

GILBERT & GAILLARD
THE FRENCH EXPERTS ON WINE

89 / 100

Robert Parker
eRobertParker.com

88 / 100

Jancis Robinson
www.jancisrobinson.com

15.5 / 20

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

