

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2015 Insolente

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Les Serres.

Assemblage : Roussane 100%.

Degré : 14% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 1100 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 11-02-2016.

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, élevage en barrique neuve, élevage en cuve inox, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur or, pâle, reflet jaune paille.

Olfactif : Complexe, raffiné, arômes de vanille, de fleurs, de poire.

Gustatif : La bouche est fraîche, ronde, avec des notes d'épices, de fleurs blanches. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2016 et 2025.

Distinctions

GILBERT & GAILLARD
THE FRENCH EXPERTS ON WINE

88 /100

Decanter

4 ★

Robert Parker
eRobertParker.com

89 /100

Antonio Galloni
vinous
EXPLORE THE WORLD OF WINE

89 /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

