

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2016 Insolente

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Les Serres.

Assemblage : Roussane 100%.

Degré : 14.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 1050 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 24-02-2017.

Élaboration

Culture biologique.

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, élevage sur lies, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur dorée, soutenue, reflet or.

Olfactif : Fruité, profond, arômes de vanille, d'abricot, d'agrumes, d'amande, de pêche.

Gustatif : La bouche est élégante, ample, avec des notes d'épices, d'agrumes. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2017 et 2026.

Distinctions

GILBERT & GAILLARD
— THE FRENCH EXPERTS ON WINE —

90 /100

JAMESSUCKLING.COM

90 /100

Jancis Robinson
www.jancisrobinson.com

17 /20

JEB DUNNUCK

87 /100

Robert Parker
www.RobertParker.com

91 /100

Decanter

3 ★

bettane+desseauve

14 /20



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

