

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2016 Réserve

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Les Serres.

Assemblage : Roussane 100%.

Degré : 14% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 350 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 07-02-2018.

Élaboration

Culture biologique.

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 dorée, éclatante, reflet or.

Olfactif : Complexe, arômes de vanille, de mangue, de silex.

Gustatif : La bouche est profonde, ample, avec des notes de vanille, de mangue, de silex. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2018 et 2025.

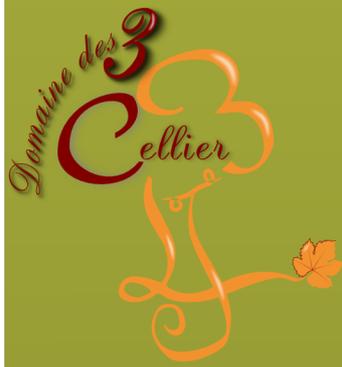
Distinctions

JAMES SUCKLING.COM

91 /100

Antonio Galloni
vinous

92 /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

