

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2017 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% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 900 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

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

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, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur jaune, pâle, reflet vert.

Olfactif : Aromatique, élégant, arômes de pamplemousse, de pomme.

Gustatif : La bouche est fraîche, onctueuse, avec des notes d'agrumes, de pamplemousse, 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 2018 et 2022.

Distinctions

JEB DUNNUCK

88 /100

 RobertParker.com

93 /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

