

# Châteauneuf-du-Pape Blanc 2019 Insolente

**Région :** Vallée-du-Rhône.

**Terroir :** Galets roulés.

**Lieu-dit :** Les Serres.

**Assemblage :** Roussane 100%.

**Degré :** 13% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 950 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML.

**Date de mise en bouteilles :** 03-03-2020.

## 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, pâle, reflet or vert.

**Olfactif :** Aromatique, complexe, arômes de paprika, de fleurs, d'abricot.

**Gustatif :** La bouche est complexe, onctueuse, avec des notes de fleurs, de fruits. Ce vin est légèrement minéral, avec une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2020 et 2028.

## Distinctions



93 /100

JEB DUNNUCK

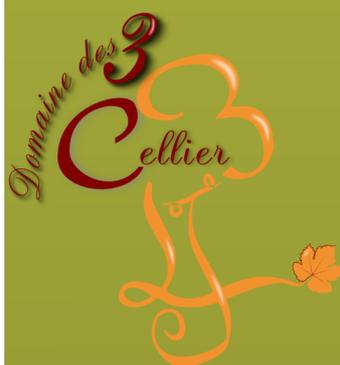
87 /100

John Livingstone-Learmonth  
The Cradle of The Rhône

4 ★

Antonie 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

