

# Châteauneuf-du-Pape Blanc 2020 Insolente

**Région :** Vallée-du-Rhône.

**Terroir :** Galets roulés.

**Lieu-dit :** Les Serres.

**Assemblage :** Roussane 100%.

**Degré :** 14% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 900 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML.

**Date de mise en bouteilles :** 16-03-2021.

## 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 jaune, soutenue, reflet doré.

**Olfactif :** Raffiné, arômes de genêt, de pêche, de lait, de fenouil.

**Gustatif :** La bouche est harmonieuse, avec des notes de safran, de fenouil. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2021 et 2031.

## Distinctions

**JEB DUNNUCK**

83 /100

John Livingstone-Learmonth  
The Cradle of The Rhône

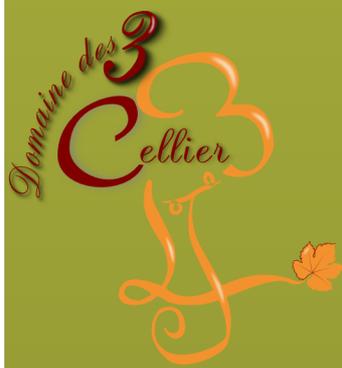
4 ★

**RobertParker.com**

91 /100

Antonio Galloni  
**vinous**  
EXPLORER THE WINE WORLD

91 /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

