

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2011 Alchimie

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroirs : Calcaires, Galets roulés, Sables / Sables / Sables, Sols bruns.

Lieu-dit : Les Bosquets, Les Brusquières, Les Galimardes, Terres Blanches, Les Serres, Palestor, Cabrières.

Assemblage : Clairette Rose 2%, Cunoise 4%, Grenache Noir 60%, Mourvèdre 10%, Syrah 16%, Terret Noir 4%, Vaccarèse 4%.

Degré : 15% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 7900 bouteilles.

Contenances disponibles : 500ML, 750ML, 1500ML.

Date de mise en bouteilles : 26-07-2012.

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Eraflage, fermentation en cuve en ciment brut, fermentation malolactique, fermentation thermo-régulée, vinification classique.

Bouchon traditionnel en liège, collage, élevage en vieux foudre de chêne, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur rubis, intense, reflet violine.

Olfactif : Fruité, arômes de cerise griotte, de fruits compotés, de fruits rouges.

Gustatif : La bouche est fraîche, ample, avec des notes de cerise griotte, de fruits compotés. Les tanins sont saillants. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

Température de service : Entre 14°C et 16°C.

Garde : A consommer entre 2012 et 2021.



*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

