

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2012 Alchimie

Région : Vallée-du-Rhône.

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

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

Assemblage : Clairette Rose 5%, Counoise 25%, Grenache Noir 34%, Mourvèdre 8%, Syrah 23%, Vaccarèse 5%.

Degré : 15% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 16300 bouteilles.

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

Date de mise en bouteilles : 10-06-2013.

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 pourpre, profonde, reflet grenat.

Olfactif : Distingué, fruité, arômes de poivre noir, de réglisse, de cerise griotte.

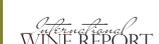
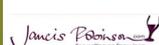
Gustatif : La bouche est fraîche, onctueuse, avec des notes d'épices, de cerise griotte. Les tanins sont soyeux. Ce vin a une longue persistance en bouche.

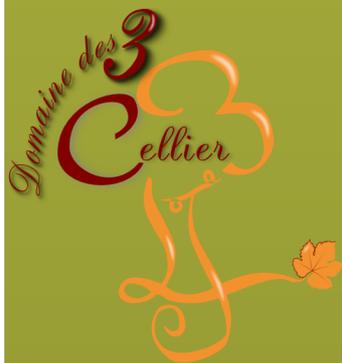
Service

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

Garde : A consommer entre 2013 et 2022.

Distinctions

	14 /20		88-89 /100		15 /20		3 ★
	90 /100		88 /100		5 ♥		88 /100
	16 /20		14 /20				



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

