

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2015 Alchimie

**Région :** Vallée-du-Rhône.

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

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

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

**Degré :** 14% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 11800 bouteilles.

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

**Date de mise en bouteilles :** 20-06-2016.

## 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, brillante, reflet cerise.

**Olfactif :** élégant, fruité, arômes de réglisse, de cerise kirschée, de fraise.

**Gustatif :** La bouche est élégante, ample, avec des notes de réglisse, de fruits à noyau. Les tanins sont fins, subtile. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2016 et 2025.

## Distinctions

GILBERT & GAILLARD  
THE FRENCH EXPERT ON WINE

88 / 100

JAMES SUCKLING.COM

92 / 100

Jancis Robinson  
The Writing on the Wall

17 / 20

Decanter

2.5 ★

Robert Parker.com

94 / 100

THE WINE CELLAR INSIDER

89 / 100

Antonio Galloni  
vinous

89-91 / 100

bettane+desseauve

13.5 / 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

