

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2016 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 : 14.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 13150 bouteilles.

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

Date de mise en bouteilles : 07-02-2018.

Élaboration

Culture biologique.

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 grenat, brillante, reflet rubis.

Olfactif : Complexe, élégant, arômes de poivre noir, de réglisse, de cerise, de fruits confiturés, de mangue.

Gustatif : La bouche est complexe, moelleuse, avec des notes de garrigue, de fruits à noyau, de fruits rouges. Les tanins sont élégants, fins. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2017 et 2026.

Distinctions



95 /100



89 /100



3.5 ★



88-90 /100



15.5 /20



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

