

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2015 Alchimie

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Sables / Safres.

Lieu-dit : Bois-Dauphin.

Assemblage : Bourboulenc 5%, Clairette Blanche 70%, Grenache Blanc 20%, Roussane 5%.

Degré : 13.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 2150 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 15-04-2016.

Élaboration

Culture conventionnelle.

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, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur jaune, pâle, reflet gris.

Olfactif : Fin, subtile, arômes de gingembre, de pêche.

Gustatif : La bouche est fraîche, avec des notes de fleurs blanches, de pêche, de menthe. Ce vin est minéral, avec une bonne persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2016 et 2021.

Distinctions



85 /100



88 /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

