

# Châteauneuf-du-Pape Blanc 2016 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 :** 1200 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML.

**Date de mise en bouteilles :** 24-02-2017.

## Élaboration

Culture biologique.

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 vert.

**Olfactif :** Aromatique, élégant, arômes de fleurs blanches, de pomme.

**Gustatif :** La bouche est fraîche, avec des notes d'agrumes, de pamplemousse, de pomme. Ce vin est minéral, avec une bonne persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2017 et 2021.

## Distinctions

GILBERT & GAILLARD  
THE FRENCH EXPERTS ON WINE

89 /100

JAMESSUCKLING.COM

92 /100

Jancis Robinson  
www.jancisrobinson.com

17 /20

JEB DUNNUCK

86 /100

Robert Parker  
www.RobertParker.com

91 /100

Decanter

3.5 ★



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

