

# Châteauneuf-du-Pape Blanc 2019 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% Vol.

**Production en équivalent 750 ML** : 950 bouteilles.

**Contenances disponibles** : 750ML.

**Date de mise en bouteilles** : 03-03-2020.

## 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, frais, arômes de curry, d'agrumes, de pamplemousse, de pomme, de verveine.

**Gustatif** : La bouche est fraîche, avec des notes d'agrumes, 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 2020 et 2025.

## Distinctions



90 /100

JEB DUNNUCK

89 /100

John Livingstone-Learmonth  
The Cradle of The Rhône

3.5 ★

falstaff

91 /100



90 /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

