

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2020 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 : 1100 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 16-03-2021.

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 : élégant, arômes de pamplemousse, de verveine.

Gustatif : La bouche est élégante, acidulée, avec des notes de fruits frais, de pomme. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2021 et 2026.

Distinctions

 O.V.E. guide des Vins	91 /100	 JEB DUNNUCK	82 /100	 John Livingstone-Learmonth The Cradle of The Rhône	3.5 ★	 wein.plus	89 /100
 JAMES SUCKLING.COM	92 /100	 Robert Parker.com	92 /100	 falstaff	89 /100	 vinous ANTONIO GALLOTTI explore all things wine	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

