

# Châteauneuf-du-Pape Blanc 2023 Alchimie

**Région :** Vallée-du-Rhône.

**Terroir :** Sables / Safres.

**Lieu-dit :** Bois-Dauphin.

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

**Degré :** 14% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 1100 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML.

**Date de mise en bouteilles :** 04-03-2024.

## Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Pressurage direct, fermentation en cuve inox, fermentation thermo-régulée, vinification classique.

Elevage en cuve inox, collage, filtration légère, bouchon traditionnel en liège.

## Dégustation

**Visuel :** Couleur or, légère, reflet jaune paille.

**Olfactif :** Aromatique, arômes d'acacia, d'amande, de bergamote.

**Gustatif :** La bouche est franche, avec des notes de fleurs, d'iode. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2024 et 2029.

## Distinctions



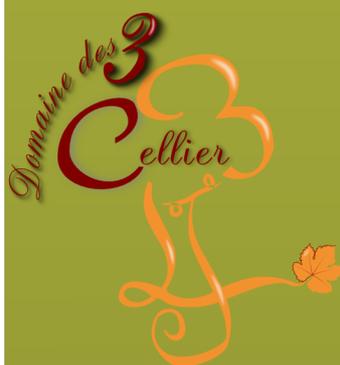
90 /100

JEB DUNNUCK

89 /100

Antonie Galloni  
vinous

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

