

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.



*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

