

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2010 Insolente

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Les Serres.

Assemblage : Roussane 100%.

Degré : 14.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 1400 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 04-03-2011.

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Bâtonnage régulier, fermentation en cuve inox, fermentation malolactique, fermentation thermo-régulée, pressurage direct.

Bouchon traditionnel en liège, collage, élevage en barrique neuve, élevage en cuve inox, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur jaune, pâle, reflet vert.

Olfactif : élégant, fruité, arômes de poivre noir, de safran, de pêche.

Gustatif : La bouche est aromatique, ronde, avec des notes de pêche, de menthe. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2011 et 2020.



*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

