

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2011 Insolente

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Les Serres.

Assemblage : Roussane 100%.

Degré : 15% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 1800 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 09-02-2012.

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Fermentation en cuve inox, fermentation thermo-régulée, pressurage direct.

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

Dégustation

Visuel : Couleur jaune paille, pâle, reflet vert.

Olfactif : Aromatique, élégant, arômes de fleurs séchées, de pêche, de beurre.

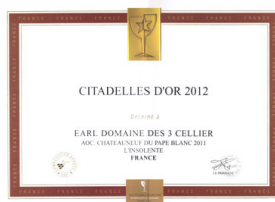
Gustatif : La bouche est aromatique, ample, avec des notes de vanille, de fleurs, de pêche. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2012 et 2021.

Distinctions



Domaine familial depuis
3 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

