

# Châteauneuf-du-Pape Blanc 2014 Insolente

**Région :** Vallée-du-Rhône.

**Terroir :** Galets roulés.

**Lieu-dit :** Les Serres.

**Assemblage :** Roussane 100%.

**Degré :** 14% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 1150 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML.

**Date de mise en bouteilles :** 27-02-2015.

## 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 dorée, soutenue, reflet jaune paille.

**Olfactif :** Aromatique, complexe, arômes de pain grillé, d'épices, de gingembre.

**Gustatif :** La bouche est aromatique, souple, avec des notes d'épices, de citron, de menthe. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2015 et 2024.

## Distinctions

GILBERT & GAILLARD  
THE FRENCH EXPERTS ON WINE

87 /100

Robert Parker  
eRobertParker.com

90 /100

Jancis Robinson  
www.jancisrobinson.com

16 /20



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

