Châteauneuf-du-Pape Blanc 2017 Insolente

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Les Serres.

Assemblage : Roussane 100%.

Degré : 13.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 1300 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 07-02-2018.

Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

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

Bouchon traditionnel en liège, collage, elevage en cuve inox, elevage sur lies, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur jaune, pâle, reflet vert.

Olfactif : Franc, arômes de cannelle, de muscade, d'agrumes.

Gustatif : La bouche est tendue, avec des notes d'agrumes. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2018 et 2028.

Distinctions

JEB DUNNUCK **90 /100** JAMESSUCKLING.COM **90 /100** eRobertParker.com **93 /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

vigneron independant