Châteauneuf-du-Pape Blanc 2019 Insolente

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Les Serres.

Assemblage : Roussane 100%.

Degré : 13% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 950 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 03-03-2020.

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 dorée, pâle, reflet or vert.

Olfactif : Aromatique, complexe, arômes de paprika, de fleurs, d'abricot.

Gustatif : La bouche est complexe, onctueuse, avec des notes de fleurs, de fruits. Ce vin est légèrement minéral, avec une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2020 et 2028.

Distinctions

eRobertParker.com **93 /100** JEB DUNNUCK **87 /100** John Livingstone-Learmonth The Cradle of The Rhône **4 ★** Antonio Galloni vinous **92 /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