

# Châteauneuf-du-Pape Blanc 2022 Insolente

**Région :** Vallée-du-Rhône.

**Terroir :** Galets roulés.

**Lieu-dit :** Les Serres.

**Assemblage :** Roussane 100%.

**Degré :** 14% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 1200 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML.

**Date de mise en bouteilles :** 21-03-2023.

## Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

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

Elevage sur lies, élevage en cuve inox, collage, filtration légère, bouchon traditionnel en liège.

## Dégustation

**Visuel :** Couleur jaune, brillante, reflet doré.

**Olfactif :** Aromatique, arômes de grillé, de lys, de noisette.

**Gustatif :** La bouche est fraîche, avec des notes de citron, de poire. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

## Service

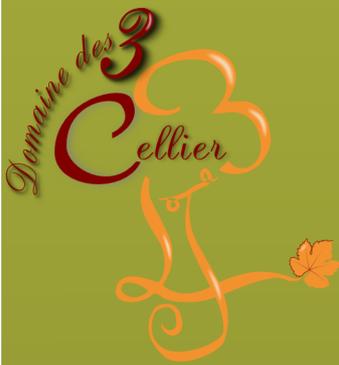
**Température de service :** Entre 12°C et 14°C.

**Garde :** A consommer entre 2023 et 2033.

## Distinctions

John Livingstone-Learmonth  
The Cradle of The Rhône

3.5 ★



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

