

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2023 Insolente

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Les Serres.

Assemblage : Roussane 100%.

Degré : 14% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 850 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 04-03-2024.

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 dorée, soutenue, reflet jaune paille.

Olfactif : Complexe, arômes d'amande grillée, de poivre blanc, de fruits confiturés, d'orange.

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

Service

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

Garde : A consommer entre 2024 et 2034.

Distinctions



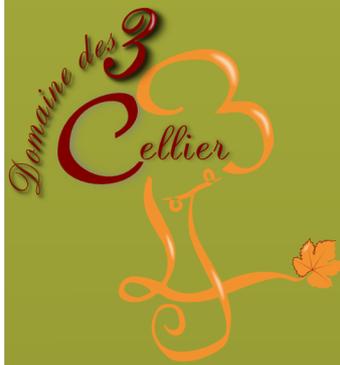
88 /100

JEB DUNNUCK

89 /100

vinous

87 /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

