

# Châteauneuf-du-Pape Blanc 2024 Insolente

**Région** : Vallée-du-Rhône.

**Terroir** : Galets roulés.

**Lieu-dit** : Les Serres.

**Assemblage** : Roussane 100%.

**Degré** : 13.5% Vol.

**Production en équivalent 750 ML** : 600 bouteilles.

**Contenances disponibles** : 750ML.

**Date de mise en bouteilles** : 28-02-2025.

## 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, pâle, reflet or jaune.

**Olfactif** : élégant, arômes de bois de santal, de fleurs, de foin.

**Gustatif** : La bouche est ferme, avec des notes de bois, de verveine. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

## Service

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

**Garde** : A consommer entre 2025 et 2035.



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](mailto:domainedes3cellier@3cellier.fr)  
[www.3cellier.fr](http://www.3cellier.fr)

