

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.

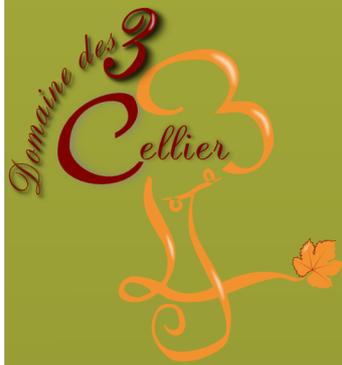
Olfactif : élégant, arômes de bois de santal, de fleurs, de foin.

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
www.3cellier.fr

