

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2013 Réserve

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Les Serres.

Assemblage : Roussane 100%.

Degré : 15% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 300 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 27-02-2015.

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Bâtonnage régulier, fermentation en barrique neuve, fermentation malolactique, pressurage direct.

Bouchon traditionnel en liège, collage, élevage en barrique neuve, élevage sur lies, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur jaune, soutenue, reflet doré.

Olfactif : Aromatique, élégant, arômes d'épices, de vanille, de poire.

Gustatif : La bouche est aromatique, ample, avec des notes d'épices, de vanille, de poire. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2015 et 2022.

Distinctions



88 /100



91 /100



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

