

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2014 Réserve

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Les Serres.

Assemblage : Roussane 100%.

Degré : 14.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 600 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 11-02-2016.

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, intense, reflet jaune paille.

Olfactif : Aromatique, harmonieux, arômes de moka, de lys, de pêche.

Gustatif : La bouche est harmonieuse, veloutée, avec des notes de moka, de lys, de pêche. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2016 et 2023.

Distinctions

GILBERT & GAILLARD
THE FRENCH EXPERTS ON WINE

91 /100

Jancis Robinson
www.jancisrobinson.com

17 /20

JAMES SUCKLING.COM

90 /100



Domaine familial depuis
3 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

