

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2015 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 : 24-02-2017.

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 dorée, intense, reflet or.

Olfactif : Aromatique, profond, arômes de caramel au beurre salé, de cannelle, d'épices, de pêche, de pierre à fusil, de beurre.

Gustatif : La bouche est complexe, ample, avec des notes de caramel au beurre salé, de cannelle, de vanille. Ce vin est légèrement minéral, avec une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2018 et 2033.

Distinction :

JAMES SUCKLING.COM  90 / 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

