

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2018 Réserve

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Les Serres.

Assemblage : Roussane 100%.

Degré : 15% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 600 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 16-03-2021.

Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Pressurage direct, fermentation en barrique neuve, bâtonnage régulier, fermentation malolactique.

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

Dégustation

Visuel : Couleur dorée, éclatante, reflet or jaune.

Olfactif : Aromatique, arômes de bois, de curry, de pêche, de silex.

Gustatif : La bouche est distinguée, étoffée, avec des notes de curry, de pêche, de poire. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2021 et 2027.



*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

