

# Châteauneuf-du-Pape Blanc 2019 Réserve

**Région :** Vallée-du-Rhône.

**Terroir :** Galets roulés.

**Lieu-dit :** Les Serres.

**Assemblage :** Roussane 100%.

**Degré :** 14% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 300 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML.

**Date de mise en bouteilles :** 04-03-2022.

## 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, limpide, reflet doré.

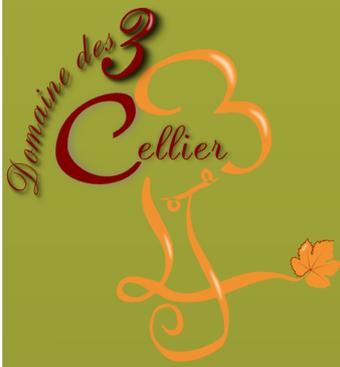
**Olfactif :** Complexe, arômes de pain grillé, de curry, de miel.

**Gustatif :** La bouche est profonde, avec des notes de fleurs blanches, de miel, de poire. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2023 et 2029.



*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](mailto:domainedes3cellier@3cellier.fr)  
[www.3cellier.fr](http://www.3cellier.fr)

