

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2007 Alchimie

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroirs : Calcaires, Galets roulés, Sables / Safres, Sols bruns.

Lieu-dit : Les Bosquets, Les Brusquières, Les Galimardes, Terres Blanches, Les Serres, Palestor, Cabrières.

Assemblage : Clairette Rose 2%, Counoise 4%, Grenache Noir 60%, Mourvèdre 10%, Syrah 16%, Terret Noir 4%, Vaccarèse 4%.

Degré : 14.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 4550 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML, 1500ML.

Date de mise en bouteilles : 13-03-2009.

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Eraflage, fermentation en cuve en ciment brut, fermentation malolactique, fermentation thermo-régulée, vinification classique.

Bouchon traditionnel en liège, collage, élevage en vieux foudre de chêne, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur rouge, sombre, reflet grenat.

Olfactif : Aromatique, subtile, arômes de fumé, de réglisse, de fruits frais.

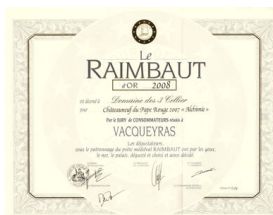
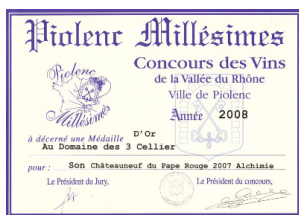
Gustatif : La bouche est aromatique, gouleyante, avec des notes d'épices, de cerise kirschée, de pruneau. Les tanins sont élégants. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

Température de service : Entre 14°C et 16°C.

Garde : A consommer entre 2008 et 2023.

Distinctions



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

