

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2009 Alchimie

**Région :** Vallée-du-Rhône.

**Terroirs :** Calcaires, Galets roulés, Sables / Sables / Sables, 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 :** 15% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 2600 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 500ML, 750ML, 1500ML.

**Date de mise en bouteilles :** 04-03-2011.

## 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, intense, reflet grenat.

**Olfactif :** élégant, franc, arômes d'épices, de poivre noir, de cassis, de fruits confiturés.

**Gustatif :** La bouche est élégante, onctueuse, avec des notes de fruits confiturés, de menthe, de tabac blond. Les tanins sont soyeux. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2011 et 2018.

## Distinctions



*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)

