

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2013 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 : 13% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 15450 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 09-07-2014.

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 rubis, profonde, reflet cerise.

Olfactif : Croquant, arômes de chocolat, de poivre noir, de cerise, de fruits noirs.

Gustatif : La bouche est franche, charnue, avec des notes de poivre noir, de fruits à noyau. Les tanins sont charnus, serrés. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2014 et 2023.

Distinctions



85 /100



88 /100



88 /100



16 /20



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

