

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2015 Alchimie

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroirs : Calcaires, Galets roulés, 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 : 14% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 11800 bouteilles.

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

Date de mise en bouteilles : 20-06-2016.

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, brillante, reflet cerise.

Olfactif : élégant, fruité, arômes de réglisse, de cerise kirschée, de fraise.

Gustatif : La bouche est élégante, ample, avec des notes de réglisse, de fruits à noyau. Les tanins sont fins, subtile. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2016 et 2025.

Distinctions

GILBERT & GAILLARD
THE FRENCH EXPERT ON WINE

88 / 100

JAMES SUCKLING.COM

92 / 100

Jancis Robinson
The Writing on the Wall

17 / 20

Decanter

2.5 ★

Robert Parker.com

94 / 100

THE WINE CELLAR INSIDER

89 / 100

Antonio Galloni
vinous

89-91 / 100

bettane+desseauve

13.5 / 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

