

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2016 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%, Cunoise 4%, Grenache Noir 60%, Mourvèdre 10%, Syrah 16%, Terret Noir 4%, Vaccarèse 4%.

**Degré :** 14.5% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 13150 bouteilles.

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

**Date de mise en bouteilles :** 07-02-2018.

## Élaboration

Culture biologique.

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 grenat, brillante, reflet rubis.

**Olfactif :** Complexe, élégant, arômes de poivre noir, de réglisse, de cerise, de fruits confiturés, de mangue.

**Gustatif :** La bouche est complexe, moelleuse, avec des notes de garrigue, de fruits à noyau, de fruits rouges. Les tanins sont élégants, fins. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2017 et 2026.

## Distinctions



95 /100



89 /100



3.5 ★



88-90 /100



15.5 /20



92 /100



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

