# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2017 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 :** 15% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 14500 bouteilles.

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

**Date de mise en bouteilles :** 15-02-2019.

## 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, elevage en barrique, elevage en vieux foudre de chêne, filtration légère.

*Domaine familial depuis 8 générations*

## Dégustation

**Visuel :** Couleur grenat, brillante, reflet pourpre.

**Olfactif :** Aromatique, élégant, arômes de chocolat, de cerise, d'eucalyptus.

**Gustatif :** La bouche est harmonieuse, dense, avec des notes de poivre noir, de cacao. Les tanins sont charnus, précis. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2019 et 2024.

## Distinctions

JEB DUNNUCK **90-92 /100** | TASTED 100% BLIND **89 /100** | eRobertParker.com **93 /100** | vinous **89-90 /100**

THE WINE CELLAR INSIDER **92 /100** | JAMESSUCKLING.COM **90 /100** | WEINWISSER **18 /20** | bettane+desseauve **13 /20**

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

vigneron independant