

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2018 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 :** 14.5% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 13000 bouteilles.

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

**Date de mise en bouteilles :** 04-03-2020.

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

## Dégustation

**Visuel :** Couleur grenat, soutenue, reflet violine.

**Olfactif :** Aromatique, raffiné, arômes d'épices, de cerise, de fraise, de fruits, de tabac brun.

**Gustatif :** La bouche est franche, dense, avec des notes d'épices, de fruits rouges. Les tanins sont charnus, précis, serrés. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2020 et 2029.

## Distinctions

<b>JEB DUNNUCK</b>	87-89 /100		92 /100	<b>VertdeVin</b>	92 /100		85 /100
<b>JEB DUNNUCK</b>	89 /100		93 /100	<b>falstaff</b>	92 /100		90 /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

