

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2018 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 : 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 violette.

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

JEB DUNNUCK	87-89 /100		92 /100	VertdeVin	92 /100		85 /100
JEB DUNNUCK	89 /100		93 /100	falstaff	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

