

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2020 Alchimie

**Région :** Vallée-du-Rhône.

**Terroirs :** Galets roulés, Sables / Safres, Calcaires, Sols bruns.

**Lieu-dit :** Les Bosquets, Les Brusquières, Les Galimardes, Terres Blanches, Les Serres, Palestor, Cabrières.

**Assemblage :** Grenache Noir 60%, Syrah 16%, Mourvèdre 10%, Cunoise 4%, Vaccarèse 4%, Terret Noir 4%, Clairette Rose 2%.

**Degré :** 15% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 8500 bouteilles.

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

**Date de mise en bouteilles :** 28-06-2022.

## Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Eraflage, fermentation en cuve en ciment brut, fermentation thermo-régulée, vinification classique, fermentation malolactique.

Elevage en barrique, élevage en vieux foudre de chêne, collage, filtration légère, bouchon traditionnel en liège.

## Dégustation

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

**Olfactif :** Aromatique, arômes de cerise griotte, de framboise, de réglisse.

**Gustatif :** La bouche est profonde, gouleyante, avec des notes de cerise griotte, de fruits rouges. Les tanins sont élégants. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2022 et 2032.

## Distinctions

GILBERT & GAILLARD  
THE FRENCH EXPERT ON WINE

92 / 100

JEB DUNNUCK

90 / 100

THE WINE CELLAR INSIDER

92 / 100

falstaff

92 / 100

JAMES SUCKLING.COM

93 / 100

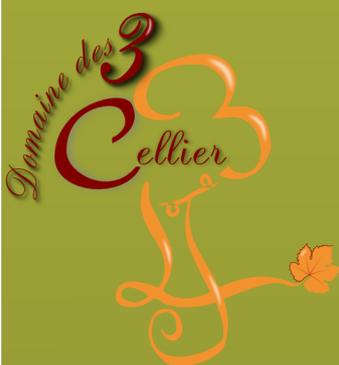
Robert Parker.com

92 / 100

CONCOURS INTERNATIONAL DU SALON MILLESIME BIO  
MILLESIME BIO INTERNATIONAL COMPETITION



Identifiant : 800000101  
Cela signifie que l'organisme  
certifieur est accrédité  
pour la production de vin.  
Châteauneuf-du-Pape - Rouge - 2020  
Châteauneuf-du-Pape - Rouge - 2020  
Châteauneuf-du-Pape - Rouge - 2020



Domaine familial depuis  
3 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

