

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2021 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%, Counoise 4%, Vaccarèse 4%, Terret Noir 4%, Clairette Rose 2%.

**Degré :** 14.5% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 7750 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML.

**Date de mise en bouteilles :** 10-11-2023.

## 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 rouge, soutenue, reflet grenat.

**Olfactif :** Aromatique, arômes de chocolat, d'agrumes, de fraise, de fruits confiturés.

**Gustatif :** La bouche est harmonieuse, avec des notes de fruits à noyau, de fruits rouges. Les tanins sont élégants. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2023 et 2031.

## Distinctions



91 / 100



93 / 100



91 / 100



89 / 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

