

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2022 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 : 15% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 9500 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML, 1500ML.

Date de mise en bouteilles : 30-08-2024.

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 pourpre, brillante, reflet grenat.

Olfactif : Aromatique, complexe, arômes de balsamique, de poivre blanc, d'eucalyptus, de menthe.

Gustatif : La bouche est profonde, avec des notes d'épices, de cerise, de fruits rouges. Les tanins sont élégants, souples. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2030 et 2032.

Distinction :

JEB DUNNUCK 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

