

# 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.

## Distinctions

**JEB DUNNUCK** 90 /100    **JAMES SUCKLING.COM** 93 /100    **LE GUIDE HACHETTE DES VINS** 2 ★



*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

