



# Les 3 Cellier

## Fiche Technique

### CHATEAUNEUF DU PAPE

#### Généralités :

**Vignoble :** il s'étend sur presque toute la commune de Châteauneuf-du-Pape et sur certains terrains de même nature des 4 communes limitrophes (Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues).

**Sols :** plus ou moins profonds, très caillouteux, ils sont constitués pour l'essentiel de gros quartz roulés mélangés à de l'argile rouge sableuse.

**Climat :** c'est le secteur le plus sec des Côtes du Rhône ; le vent dominant est le mistral. La chaleur emmagasinée par les cailloux dans la journée est restituée la nuit.

**Superficie en production :** 3 200 Ha

**Encépagement :** traditionnellement, 13 cépages sont autorisés. De nos jours, on utilise principalement : le Grenache, le Cinsault, le Mourvèdre, la Syrah, le Muscardin, la Cunoise, la Clairette et le Bourboulenc.

### L'Insolente 2007



**Ce vin est élaboré à partir de :** Roussane 100%

**Dégustation :** La Roussane donne des vins d'une couleur jaune pâle avec des reflets verts. Au nez et en bouche on retrouve la forte personnalité de ce cépage souvent à la limite de l'insolence, avec des arômes de fleurs (Iris), d'épice (Safran), de pain d'épices et une bouche à la fois puissante et suave.

**Accord mets et vins :** Il est excellent avec les poissons à chair ferme et les plats de crustacés en sauce. Il se boit frais entre 8°

et 12 ° C.

Ce vin se conserve dans une bonne cave pendant 6 à 8 ans.

