



# Les 3 Cellier

2 Quartier Saint Pierre  
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

☎ : +33 (0)4 90 02 04 62

☎ : +33 (0)4 83 07 58 58

@ : les3cellier@hotmail.fr

Web : www.3cellier.fr

## Revue de Presse / Press Review « INSOLENT 2010 »

### 1001 Dégustation (Fr)



Châteauneuf-du-Pape, Domaine des 3 Cellier, "Insolente", 2009

★ nouvelle sélection

"L'insolente"

Millésime : 2010

Couleur : Blanc

Origine : AOC Châteauneuf-du-Pape

Région : Vallée du Rhône

Principaux cépages : Roussanne

Entre 20.00 et 25 €

Dégusté en Mai 2011



### L'avis de 1001 degustations

Robe jaune paille très lumineux. Arômes entre minéralité et miel. L'alcool est présent et prend le pas sur les saveurs de framboise et kirsch. A attendre pour le découvrir au mieux de sa forme.

**Conservation :** Vin de garde à surveiller régulièrement

Les mets conseillés avec ce vin

☛ Accras de morue

☛ Tête-de-moine

☛ Côte de veau aux morilles

### Tasted (UK)



MARKUS DEL MONEGO



ANDREAS LARSSON

### THE CHATEAUNEUF DU PAPE TASTING BY **Andreas LARSSON** and **Markus DEL MONEGO**

Châteauneuf du Pape Blanc 2010

**Domaine des 3 Cellier Châteauneuf du Pape L'Insolente**

**MDM** 89 : Intense golden yellow colour. Intense flavour reminiscent of orange peel, dried apricots and yellow plums. Aromas of vanilla and hazelnut in the background. On the palate well balanced with charming character, alcohol well integrated and good length. s and mirabelle, apricots and a touch of candied orange peel. Toasted aroma in the background. On the palate aromatic character with tones of dried fruit, mild spices, a touch of oak.

**AL** 87 : Fairly intense nose, quite ripe with hints of stone fruits, apricot, yellow plum, and some floral notes. The palate shows a good balance between fruit, acidity and structure, not the most powerful but with fine length and drinkability, a hint of citrusy bitterness on the finish.

**AVERAGE** 88

### Jeb Dunnuck USA



**2010 Domaine des 3 Cellier Châteauneuf-du-Pape Blanc L'insolente** (France, Rhône, Southern Rhône, Châteauneuf-du-Pape)

A 100% Roussanne blend that's aged 80% in stainless steel and the remainder in barrel, the 2010 Domaine des 3 Cellier Châteauneuf-du-Pape Blanc L'insolente displays a admirably complex bouquet of citrus rind, mulled peaches, subtle flowers, and mineral. Medium-bodied on the palate and fleshy and full, with a voluptuous texture, rich fruit, and a quality finish, this lacks cut and edge, but shows quality purity of fruit and balance. It should be consumed over the coming handful of years. (87 pts.)

### Jancis Robinson U.K.



### DOMAINE DES 3 CELLIER

Dom des 3 Cellier, L'Insolente 2010 Châteauneuf-du-Pape  
15.5 Drink 2011 -2013 Les Serres. 100% Roussanne, 80% spends eight months in inox. 20% spends eight months in barrique. 1,500 bottles.

Deep straw. May-blossom nose. Rather clumsy texture. But some gummy interest and zest. Falls away a bit on the finish. 14%

### INTERNATIONAL WINE CELLAR USA



### Domaine des 3 Cellier

**2010 Chateaneuf Du Pape Blanc L Insolente** (100% roussanne, raised in a combination of stainless steel tanks and *barriques*) :

Light gold. A smoky, spice-accented bouquet evokes pear skin, melon, peach pit and honey, with a hint of chamomile in the background. Fleshy and smooth on entry, then tighter in the middle, offering juicy, energetic orchard and pit fruit flavors. Finishes on a bitter note, with good cut and length. **89**

(Free Run Wines, Seattle, WA; Dorian Wines, Houston, TX)



# Les 3 Cellier

2 Quartier Saint Pierre  
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

☎ : +33 (0)4 90 02 04 62

☎ : +33 (0)4 83 07 58 58

@ : les3cellier@hotmail.fr

Web : www.3cellier.fr

## Guide Dussert-Gerber 2013 (FR)



### DOMAINE LES 3 CELLIER

Famille Cellier  
2, quartier Saint Pierre  
Tél. 04 90 02 04 62  
Fax, 04 83 07 58 58  
E-mail : [les3cellier@hotmail.fr](mailto:les3cellier@hotmail.fr)  
[www.3cellier.fr](http://www.3cellier.fr)

A la retraite de leur père en 2007, les trois fils, Ludovic, Julien et Benoît, prennent la succession et le Domaine voit le jour en Août 2007. Par conviction et dans une démarche de respect de leur terroir, ils souhaitent convertir le domaine en Agriculture Raisonnée.

Tout en nuances d'arômes, le **Châteauneuf-du-Pape blanc cuvée L'Insolente 2010**, 100% *Roussanne*, 20% élevé en barriques durant 3 mois, parfumé et persistant, bien sec et complexe en bouche, alliant structure et finesse, un vin fleurant le musc, la pêche et l'aubépine (20,20€). Hésiter serait donc franchement une erreur.

## Guide Gilbert & Gaillard (FR / UK)

**GILBERT & GAILLARD**  
WINE INTERNATIONAL

**Note : 87/ 100** - Domaine des 3 Cellier - L'Insolente – 2010  
*Vin blanc sec - Châteauneuf du Pape A.O.C.*

Robe jaune assez soutenu. Nez intense, aux accents de miel, de pain d'épices, de guimauve et d'infusion. Bouche ronde, très ample, dotée d'une amertume de jeunesse. La puissance est au rendez-vous. Un blanc de gastronomie pour poisson aux épices.