

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2012 Eternelle

**Région :** Vallée-du-Rhône **Appellation :** Châteauneuf-du-Pape

**Cuvée :** Eternelle **Couleur :** Rouge **Millésime :** 2012

**Terroir :** Sables / Safres.

**Lieu-dit :** La Gardiole.

**Assemblage :** Grenache Noir 100% .

**Degré :** 15.4% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 900 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML

**Date de mise en bouteilles :** 10-02-2014

## Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Eraflage, fermentation en cuve inox, fermentation thermo-régulée, vinification classique.

Elevage en cuve inox, filtration légère, bouchon traditionnel en liège.

## Dégustation

**Visuel :** Couleur rubis, sombre, reflet grenat.

**Olfactif :** Aromatique, complexe, arômes de cèdre, de garrigue, de poivre noir, de fruits à noyau.

**Gustatif :** La bouche est fraîche, riche, gouleyante, avec des notes de fruits à noyau, de fruits rouges, de menthe. Les tanins sont subtils. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2014 et 2027

## Distinctions



92 /100



91-92 /100



2 ★



5 ♥



17 /20



16.5 /20



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

