

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2013 Privilège

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

**Cuvée :** Privilège **Couleur :** Rouge **Millésime :** 2013

**Terroirs :** Galets roulés, Sables / Safres.

**Lieux-dits :** Le Mourre de Gaud, Valori, Palestor.

**Assemblage :** Grenache Noir 30% , Syrah 60% , Mourvèdre 10% .

**Degré :** 13.9% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 1310 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML

**Date de mise en bouteilles :** 27-02-2015

## Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Fermentation en cuve en ciment brut, macération carbonique.

Elevage en barrique, élevage en cuve inox, collage, filtration légère, bouchon traditionnel en liège.

## Dégustation

**Visuel :** Couleur noire, soutenue, reflet grenat.

**Olfactif :** Aromatique, franc, arômes de cèdre, d'épices, de fruits confiturés, de fruits noirs, de mure, de tabac blond.

**Gustatif :** La bouche est harmonieuse, généreuse, veloutée, avec des notes de fumé, de cerise, de pruneau. Les tanins sont fondus, patinés, ronds. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2016 et 2031

## Distinctions



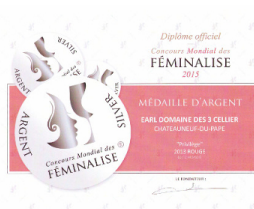
91 /100



92 /100



87 /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

