

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2015 Eternelle

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

**Cuvée :** Eternelle **Couleur :** Rouge **Millésime :** 2015

**Terroir :** Sables / Safres.

**Lieu-dit :** La Gardiole.

**Assemblage :** Grenache Noir 100% .

**Degré :** 14.3% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 1250 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML

**Date de mise en bouteilles :** 11-02-2016

## 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, soutenue, reflet carmin.

**Olfactif :** élégant, raffiné, arômes de cacao, de rose, de cerise kirschée, de thé noir.

**Gustatif :** La bouche est élégante, concentrée, soyeuse, avec des notes d'épices, de réglisse, de cerise kirschée. Les tanins sont soyeux, veloutés. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2018 et 2037

## Distinctions

<b>falstaff</b>	93 /100	<b>GILBERT &amp; GAILLARD</b> THE FRENCH EXPERTS ON WINE	92 /100	<b>JAMES SUCKLING.COM</b>	91 /100	<b>Jancis Robinson</b> THE WINE GURU	18 /20
<b>JEB DUNNUCK</b>	91 /100	<b>Decanter</b>	3 ★	<b>Robert Parker</b> eRobertParker.com	88-90 /100	<b>THE WINE CELLAR INSIDER</b>	92 /100
<b>vinous</b> ANTONIO GALLONI EXPERTS ON TASTE	88-90 /100	<b>bettane+desseauve</b>	15 /20	<b>TASTED</b> 100% BLIND	90 /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

