

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2015 Privilège

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

Cuvée : Privilège **Couleur :** Rouge **Millésime :** 2015

Terroirs : Galets roulés, Sables / Safres.

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

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

Degré : 14% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 2000 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML

Date de mise en bouteilles : 26-07-2017

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, dense, reflet violette.

Olfactif : Aromatique, franc, arômes de moka, de réglisse, de fruits confiturés, de mure, de tabac blond.

Gustatif : La bouche est harmonieuse, puissante, veloutée, avec des notes d'épices, de cerise burlat, de pruneau. Les tanins sont fondus, moelleux, patinés. Ce vin a une longue persistance en bouche.

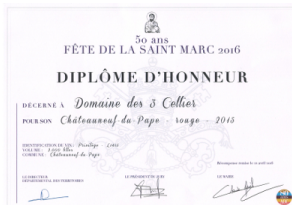
Service

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

Garde : A consommer entre 2018 et 2037

Distinctions

falstaff 91 /100	JEB DUNNUCK 91 /100	Robert Parker.com 95 /100	TASTED 100% BLIND 91 /100
JAMIE SUCKLING.COM 92 /100	bettane+desseauve 15.5 /20	Jancis Perina 16.5 /20	



Domaine familial depuis
3 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

