

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2016 Marceau

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

Cuvée : Marceau Couleur : Rouge Millésime : 2016

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Terres Blanches.

Assemblage : Grenache Noir 30% , Mourvèdre 50% , Counoise 10% , Vaccarèse 10%

Degré : 15% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 2500 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML, 1500ML

Date de mise en bouteilles : 16-07-2018

Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Eraflage, fermentation en cuve en ciment brut, fermentation thermo-régulée, vinification classique.

Elevage en barrique, élevage en vieux foudre de chêne, collage, filtration légère, bouchon traditionnel en liège.

Dégustation

Visuel : Couleur grenat, sombre, reflet grenat.

Olfactif : élégant, harmonieux, arômes de mure, d'eucalyptus, de truffe noire.

Gustatif : La bouche est harmonieuse, concentrée, soyeuse, avec des notes de mure, d'eucalyptus, de truffe noire. 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 2018 et 2031

Distinctions

JEB DUNNUCK 91-93 /100  eRobertParker.com 94-96 /100  L'ESPRESSO VIN DE FRANCE 16.5-17 /20  TASTED 100% BLIND 91 /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

