

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2016 Privilège

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

**Cuvée :** Privilège **Couleur :** Rouge **Millésime :** 2016

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

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

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

**Degré :** 15% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 1300 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML

**Date de mise en bouteilles :** 15-02-2019

## Élaboration

Culture biologique.

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 rouge, sombre, reflet pourpre.

**Olfactif :** Aromatique, complexe, arômes de réglisse, de mure, de tourbe, de tabac blond.

**Gustatif :** La bouche est aromatique, concentrée, veloutée, avec des notes de réglisse, de fruits noirs. Les tanins sont charnus, élégants. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2019 et 2030

## Distinctions

**JEB DUNNUCK** 91-93 /100  94-96 /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](mailto:domainedes3cellier@3cellier.fr)  
[www.3cellier.fr](http://www.3cellier.fr)

