

Côtes-du-Rhône Rouge 2018 3

Région : Vallée-du-Rhône **Appellation :** Côtes-du-Rhône

Cuvée : 3 **Couleur :** Rouge **Millésime :** 2018

Terroirs : Sables / Safres, Limons.

Lieux-dits : Husson Nord, Saint-Laurent.

Assemblage : Grenache Noir 65% , Syrah 30% , Mourvèdre 5% .

Degré : 14.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 3200 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML

Date de mise en bouteilles : 13-03-2019

Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

Eraflage, fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, vinification classique.

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

Dégustation

Visuel : Couleur grenat, limpide, reflet cerise.

Olfactif : Aromatique, croquant, arômes de violette, de cerise, de cerise griotte, de framboise, de fruits rouges.

Gustatif : La bouche est fraîche, délicate, gouleyante, avec des notes de cerise, de fruits rouges. Les tanins sont fins, souples. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

Service

Température de service : Entre 15°C et 18°C

Garde : A consommer entre 2019 et 2024



*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

