

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2007 Marceau

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

Cuvée : Marceau **Couleur :** Rouge **Millésime :** 2007

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Terres Blanches.

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

Degré : 14.2% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 2250 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML, 1500ML

Date de mise en bouteilles : 13-03-2009

Élaboration

Culture conventionnelle.

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 rubis, sombre, reflet pourpre.

Olfactif : Fraîs, arômes de cassis, de menthe.

Gustatif : La bouche est complexe, intense, charnue, avec des notes d'épices, de garrigue, de cassis. Les tannins sont saillants. Ce vin est légèrement minéral, avec une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2009 et 2021

Distinctions



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

