

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2009 Marceau

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

Cuvée : Marceau Couleur : Rouge Millésime : 2009

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Terres Blanches.

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

Degré : 14.9% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 6010 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML, 1500ML

Date de mise en bouteilles : 09-02-2012

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 grenat, sombre, reflet pourpre.

Olfactif : Aromatique, arômes de cacao, d'épices, de réglisse, de fruits rouges.

Gustatif : La bouche est profonde, riche, charnue, avec des notes de réglisse, de cacao, de fruits. Les tannins sont élégants, fins. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2012 et 2023

Distinctions



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

