

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2012 Marceau

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

**Cuvée :** Marceau **Couleur :** Rouge **Millésime :** 2012

**Terroir :** Galets roulés.

**Lieu-dit :** Terres Blanches.

**Assemblage :** Grenache Noir 17% , Syrah 8% , Mourvèdre 67% , Counoise 8% .

**Degré :** 14.4% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 3700 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML, 1500ML

**Date de mise en bouteilles :** 27-02-2015

## 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, profonde, reflet framboise.

**Olfactif :** élégant, fin, arômes de fumé, de moka, de fruits à noyau, de fruits noirs.

**Gustatif :** La bouche est profonde, concentrée, dense, avec des notes d'épices, de fruits noirs. Les tanins sont doux, patinés. 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 2014 et 2026

## Distinctions



16 /20



89-91 /100



18 /20



3 ★ + ♥



93 /100



5 ♥



15 /20



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

