

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2014 Marceau

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

**Cuvée :** Marceau **Couleur :** Rouge **Millésime :** 2014

**Terroir :** Galets roulés.

**Lieu-dit :** Terres Blanches.

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

**Degré :** 13.9% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 6000 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML

**Date de mise en bouteilles :** 15-04-2016

## 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, limpide, reflet grenat.

**Olfactif :** Aromatique, arômes de cacao, de poivre noir, de cerise griotte.

**Gustatif :** La bouche est harmonieuse, concentrée, veloutée, avec des notes d'épices, de fruits noirs. Les tannins sont élégants, fondus. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2016 et 2028

## Distinctions



92 /100

GILBERT & GAILLARD  
THE FRENCH EXPERTS ON WINE

91 /100

Jancis Perse  
the writing on the wine

16.5 /20

THE WINE CELLAR INSIDER

87 /100



93 /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  
www.3cellier.fr

