

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2018 Marceau

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

Cuvée : Marceau **Couleur :** Rouge **Millésime :** 2018

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Terres Blanches.

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

Degré : 15% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 2000 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML, 1500ML

Date de mise en bouteilles : 04-03-2020

Élaboration

Culture biologique.

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 rouge, sombre, reflet grenat.

Olfactif : Complexe, droit, arômes de balsamique, d'iris, d'eucalyptus, de terre humide.

Gustatif : La bouche est ferme, riche, épaisse, avec des notes de balsamique, de fruits noirs, de tourbe. Les tanins sont denses, précis, serrés. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2020 et 2035

Distinctions



95 /100

JEB DUNNUCK

89 /100



94 /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

