

# Côtes-du-Rhône Rouge 2017 3

**Région :** Vallée-du-Rhône **Appellation :** Côtes-du-Rhône

**Cuvée :** 3 **Couleur :** Rouge **Millésime :** 2017

**Terroirs :** Sables / Safres, Limons.

**Lieux-dits :** Husson Nord, Saint-Laurent.

**Assemblage :** Grenache Noir 65% , Syrah 30% , Mourvèdre 5% .

**Degré :** 14.1% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 5300 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML

**Date de mise en bouteilles :** 08-02-2018

## Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Eraflage, fermentation en cuve en ciment brut, vinification classique.

Elevage en cuve inox, collage, filtration légère, bouchon traditionnel en liège.

## Dégustation

**Visuel :** Couleur rubis, sombre, reflet grenat.

**Olfactif :** Fruité, arômes de cerise griotte, de mure.

**Gustatif :** La bouche est aromatique, abondante, charnue, avec des notes de chocolat, d'épices, de fruits noirs. Les tanins sont charnus. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

**Température de service :** Entre 15°C et 18°C

**Garde :** A consommer entre 2018 et 2022

## Distinctions

**JEB DUNNUCK** 86 /100 **JAMES SUCKLING.COM** 87 /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

