

# Côtes-du-Rhône Rouge 2020 3

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

**Cuvée :** 3 **Couleur :** Rouge **Millésime :** 2020

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

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

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

**Degré :** 14.8% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 4775 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 500ML, 750ML

**Date de mise en bouteilles :** 16-03-2021

## Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

Eraflage, fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, vinification classique.

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

## Dégustation

**Visuel :** Couleur rouge, soutenue, reflet grenat.

**Olfactif :** Fruité, arômes de réglisse, de violette.

**Gustatif :** La bouche est croquant, généreuse, charnue, avec des notes de fruits noirs, de fruits rouges. Les tanins sont fins.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2021 et 2027

## Distinctions



*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](mailto:domainedes3cellier@3cellier.fr)  
[www.3cellier.fr](http://www.3cellier.fr)

