

Côtes-du-Rhône Rouge 2020 3

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroirs : Limons, Sables / Safres.

Lieu-dit : Husson Nord, Saint-Laurent.

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

Degré : 15% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 12350 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.

Bouchon traditionnel en liège, collage, élevage en cuve inox, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur rouge, soutenue, reflet grenat.

Olfactif : Fruité, arômes de réglisse, de violette.

Gustatif : La bouche est croquante, généreuse, charnue, avec des notes de fruits noirs, de fruits rouges. Les tanins sont fins. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2021 et 2026.

Distinctions

John Livingstone-Learmonth
The Cradle of The Rhône

3.5 ★



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

