

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2016 Eternelle

**Région :** Vallée-du-Rhône.

**Terroir :** Sables / Safres.

**Lieu-dit :** La Gardiole.

**Assemblage :** Grenache Noir 100%.

**Degré :** 15% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 1300 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML.

**Date de mise en bouteilles :** 26-07-2017.

## Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Eraflage, fermentation en cuve inox, fermentation thermo-régulée, vinification classique.

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

## Dégustation

**Visuel :** Couleur rubis, éclatante, reflet carmin.

**Olfactif :** Aromatique, élégant, arômes de rose, de cerise griotte, de fruits confiturés, de mangue, de thé noir.

**Gustatif :** La bouche est élégante, intense, soyeuse, avec des notes d'épices, de réglisse, de fruits frais. Les tanins sont fins, veloutés. 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



15.5 /20

**JEB DUNNUCK** 90-93 /100

**Decanter**

4 ★

**vinous** 90-92 /100



96 /100

**WEINWISSEUR** 18 /20



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

