

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2016 Privilège

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroirs : Galets roulés, Sables / Safres.

Lieu-dit : Le Mourre de Gaud, Valori, Palestor.

Assemblage : Grenache Noir 30%, Mourvèdre 10%, Syrah 60%.

Degré : 15% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 1300 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 15-02-2019.

Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Fermentation en cuve en ciment brut, macération carbonique.

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

Dégustation

Visuel : Couleur rouge, sombre, reflet pourpre.

Olfactif : Aromatique, complexe, arômes de réglisse, de mure, de tourbe, de tabac blond.

Gustatif : La bouche est aromatique, concentrée, veloutée, avec des notes de réglisse, de fruits noirs. Les tanins sont charnus, élégants. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2019 et 2030.

Distinctions

JEB DUNNUCK

91-93 /100

 RobertParker.com

94-96 /100

vinous
Antonio Galloni
exploring the world of wine

91 /100

WEINWISSER

17+ /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

