

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2019 OVNI

**Région :** Vallée-du-Rhône.

**Terroirs :** Galets roulés, Sables / Safres.

**Lieu-dit :** Terres Blanches, Cabrières.

**Assemblage :** Counoise 20%, Terret Noir 14%, Vaccarèse 66%.

**Degré :** 15% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 400 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML.

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

## Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

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

Bouchon traditionnel en liège, collage, élevage en barrique.

## Dégustation

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

**Olfactif :** Aromatique, complexe, arômes de grillé, d'épices, de garrigue, de fruits rouges, de foin.

**Gustatif :** La bouche est harmonieuse, concentrée, soyeuse, avec des notes de bois, d'épices, de fruits rouges. Les tanins sont denses, veloutés. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2021 et 2030.

## Distinctions

GILBERT & GAILLARD  
THE FRENCH EXPERTS ON WINE

93 /100

JEB DUNNUCK

89 /100

wein.plus

92 /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

