

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2010 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 :** 04-03-2011.

## Élaboration

Culture conventionnelle.

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 rouge, soutenue, reflet pourpre.

**Olfactif :** Fruité, arômes d'épices, de menthe.

**Gustatif :** La bouche est élégante, enveloppée, avec des notes de poivre noir, de cerise kirschée, de myrtille. Les tanins sont doux. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2011 et 2025.



*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)

