Châteauneuf-du-Pape Rouge 2010 Marceau

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Terres Blanches.

Assemblage : Counoise 10%, Grenache Noir 30%, Mourvèdre 50%, Vaccarèse 10%.

Degré : 14.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 4750 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML, 1500ML.

Date de mise en bouteilles : 20-09-2012.

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Eraflage, fermentation en cuve en ciment brut, fermentation thermo-régulée, vinification classique.

Bouchon traditionnel en liège, collage, elevage en barrique, elevage en vieux foudre de chêne, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur rubis, soutenue, reflet pourpre.

Olfactif : Profond, arômes d'épices, de fleurs, de cerise burlat.

Gustatif : La bouche est franche, ample, avec des notes d'épices, de fruits, de menthe. Les tanins sont arrondis. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2013 et 2024.

Distinctions

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

vigneron independant