

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2012 Marceau

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Terres Blanches.

Assemblage : Counoise 8%, Grenache Noir 17%, Mourvèdre 67%, Syrah 8%.

Degré : 14.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 3700 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML, 1500ML.

Date de mise en bouteilles : 27-02-2015.

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, élevage en barrique, élevage en vieux foudre de chêne, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur grenat, profonde, reflet framboise.

Olfactif : élégant, fin, arômes de fumé, de moka, de fruits à noyau, de fruits noirs.

Gustatif : La bouche est profonde, dense, avec des notes d'épices, de fruits noirs. Les tanins sont doux, patinés. Ce vin est légèrement minéral, avec une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2014 et 2026.

Distinctions



Domaine familial depuis
3 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

