Châteauneuf-du-Pape Rouge 2016 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 : 26-07-2017.

Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

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

Bouchon traditionnel en liège, elevage en cuve inox, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur rubis, éclatante, reflet carmin.

Olfactif : Aromatique, élégant, arômes de rose, de cerise griotte, de fruits confiturés, de mangue, de thé noir.

Gustatif : La bouche est élégante, soyeuse, avec des notes d'épices, de réglisse, de fruits frais. Les tanins sont fins, veloutés. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

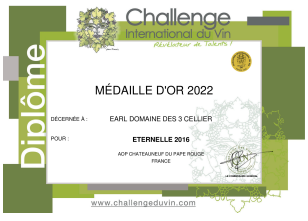
Température de service : Entre 14°C et 16°C.

Garde : A consommer entre 2020 et 2035.

Distinctions

Jancis Robinson 15.5 /20 — JEB DUNNUCK 90-93 /100 — Decanter 4★ — vinous 90-92 /100

eRobertParker.com 96 /100 — WEINWISSER 18 /20 — JAMESSUCKLING.COM 93 /100



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

Domaine familial depuis 8 générations

vigneron independant