

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2016 Marceau

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Terres Blanches.

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

Degré : 15% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 2500 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML, 1500ML.

Date de mise en bouteilles : 16-07-2018.

Élaboration

Culture biologique.

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, sombre, reflet grenat.

Olfactif : élégant, harmonieux, arômes de mure, d'eucalyptus, de truffe noire.

Gustatif : La bouche est harmonieuse, soyeuse, avec des notes de mure, d'eucalyptus, de truffe noire. Les tannins sont subtils. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2018 et 2031.

Distinctions

JEB DUNNUCK 91-93 /100  eRobertParker.com 94-96 /100  LA REVUE DU VIN DE FRANCE 16.5-17 /20  TASTED 100% BLIND 91 /100

vinous 91 /100  JAMES SUCKLING.COM 91 /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

