Côtes-du-Rhône Rouge 2012 3

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Sables / Safres.

Lieu-dit : Husson Nord.

Assemblage : Grenache Noir 95%, Mourvèdre 5%.

Degré : 14.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 1300 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 25-03-2013.

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Eraflage, fermentation en cuve en ciment brut, vinification classique.

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

Dégustation

Visuel : Couleur rouge, intense, reflet rubis.

Olfactif : Fruité, arômes d'épices, de fruits à noyau, de sous-bois.

Gustatif : La bouche est franche, ronde, avec des notes d'épices, de fruits à noyau, de sous-bois. Les tanins sont ronds. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

Service

Température de service : Entre 15°C et 18°C.

Garde : A consommer entre 2013 et 2017.

Distinctions

eRobertParker.com **85 /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

vigneron independant