

## Côtes-du-Rhône Rouge 2017 3

**Région :** Vallée-du-Rhône.

**Terroirs :** Limons, Sables / Safres.

**Lieu-dit :** Husson Nord, Saint-Laurent.

**Assemblage :** Grenache Noir 65%, Mourvèdre 5%, Syrah 30%.

**Degré :** 14% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 5300 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML.

**Date de mise en bouteilles :** 08-02-2018.

### Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

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

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

### Dégustation

**Visuel :** Couleur rubis, sombre, reflet grenat.

**Olfactif :** Fruité, arômes de cerise griotte, de mure.

**Gustatif :** La bouche est aromatique, charnue, avec des notes de chocolat, d'épices, de fruits noirs. Les tanins sont charnus. Ce vin a une longue persistance en bouche.

### Service

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

**Garde :** A consommer entre 2018 et 2022.

### Distinctions

**JEB DUNNUCK**

86 /100

**JAMES SUCKLING.COM**

87 /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](mailto:domainedes3cellier@3cellier.fr)  
[www.3cellier.fr](http://www.3cellier.fr)

