



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)



## Vin de France Rouge Le Secret

**Région** : Vallée-du-Rhône.

**Terroirs** : Galets roulés, Limons.

**Lieu-dit** : Bas Serres, Les Ramières.

**Assemblage** : Marselan 100%.

**Degré** : 14.5% Vol.

**Production en équivalent 750 ML** : 2600 bouteilles.

**Contenances disponibles** : 750ML.

**Date de mise en bouteilles** : 04-03-2020.

### Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

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

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

### Dégustation

**Visuel** : Couleur rouge, intense, reflet noir.

**Olfactif** : Aromatique, fruité, arômes de chocolat, de moka, de mure, de tabac brun.

**Gustatif** : La bouche est aromatique, intense, onctueuse, avec des notes de chocolat, de lait cuit, de fruits noirs. Les tanins sont denses, ronds. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

### Service

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

**Garde** : A consommer entre 2020 et 2025.

