

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2010 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 : 04-03-2011.

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

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

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

Dégustation

Visuel : Couleur rouge, soutenue, reflet pourpre.

Olfactif : Fruité, arômes d'épices, de menthe.

Gustatif : La bouche est élégante, enveloppée, avec des notes de poivre noir, de cerise kirschée, de myrtille. Les tanins sont doux. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2011 et 2025.



*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

