

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2012 Eternelle

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Sables / Safres.

Lieu-dit : La Gardiole.

Assemblage : Grenache Noir 100%.

Degré : 15.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 900 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 10-02-2014.

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 rubis, sombre, reflet grenat.

Olfactif : Aromatique, complexe, arômes de cèdre, de garrigue, de poivre noir, de fruits à noyau.

Gustatif : La bouche est fraîche, gouleyante, avec des notes de fruits à noyau, de fruits rouges, de menthe. Les tanins sont subtils. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2014 et 2027.

Distinctions



92 /100



91-92 /100



2 ★



5 ♥



17 /20



16.5 /20



Domaine familial depuis
3 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

