

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2015 Eternelle

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Sables / Safres.

Lieu-dit : La Gardiole.

Assemblage : Grenache Noir 100%.

Degré : 14.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 1250 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 11-02-2016.

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, soutenue, reflet carmin.

Olfactif : élégant, raffiné, arômes de cacao, de rose, de cerise kirschée, de thé noir.

Gustatif : La bouche est élégante, soyeuse, avec des notes d'épices, de réglisse, de cerise kirschée. Les tanins sont soyeux, veloutés. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2018 et 2037.

Distinctions

falstaff 93 /100	GILBERT & GAILLARD THE FRENCH EXPERTS ON WINE... 92 /100	JAMES SUCKLING.COM 91 /100	Jancis Robinson by winegallies.com 18 /20
JEB DUNNUCK 91 /100	Decanter 3 ★	Robert Parker.com 88-90 /100	THE WINE CELLAR INSIDER 92 /100
vinous 88-90 /100	bettane+desseauve 15 /20	TASTED 100% BLIND 90 /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

