

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2019 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 :** 1250 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML.

**Date de mise en bouteilles :** 24-06-2020.

## Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

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

Elevage en cuve inox, filtration légère, bouchon traditionnel en liège.

## Dégustation

**Visuel :** Couleur rouge, profonde, reflet grenat.

**Olfactif :** Aromatique, élégant, arômes de cerise, de cerise kirschée, de fruits à noyau.

**Gustatif :** La bouche est fraîche, suave, avec des notes de cerise kirschée, de fruits à noyau. Les tanins sont denses, élégants, précis. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2021 et 2030.

## Distinctions

**JEB DUNNUCK** 92-94 /100

John Livingstone-Learmonth  
The Cradle of The Rhône



**vinous** 92 /100

**wein.plus** 88 /100



92 /100

**TASTED**  
100% BLIND

92 /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)

