

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
www.3cellier.fr

