

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2022 Eternelle

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Sables / Safres.

Lieu-dit : La Gardiole.

Assemblage : Grenache Noir 100%.

Degré : 16.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 550 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 21-03-2023.

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 grenat, limpide, reflet grenat.

Olfactif : Raffiné, arômes de cacao, de garrigue, de poivre noir.

Gustatif : La bouche est profonde, dense, avec des notes de garrigue, de poivre noir, de fruits cuits. Les tanins sont denses. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2023 et 2033.

Distinctions

John Livingstone-Learmonth
The Cradle of The Rhône

3.5 ★

ANTONIO GALLOTTI
vinous
91 /100

RobertParker.com 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

