

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2007 Marceau

**Région :** Vallée-du-Rhône.

**Terroir :** Galets roulés.

**Lieu-dit :** Terres Blanches.

**Assemblage :** Counoise 10%, Grenache Noir 30%, Mourvèdre 50%, Vaccarèse 10%.

**Degré :** 14% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 2250 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML, 1500ML.

**Date de mise en bouteilles :** 13-03-2009.

## Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Eraflage, fermentation en cuve en ciment brut, fermentation thermo-régulée, vinification classique.

Bouchon traditionnel en liège, collage, élevage en barrique, élevage en vieux foudre de chêne, filtration légère.

## Dégustation

**Visuel :** Couleur rubis, sombre, reflet pourpre.

**Olfactif :** Fraîs, arômes de cassis, de menthe.

**Gustatif :** La bouche est complexe, charnue, avec des notes d'épices, de garrigue, de cassis. Les tanins sont saillants. Ce vin est légèrement minéral, avec une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2009 et 2021.

## Distinctions



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

