

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

