Châteauneuf-du-Pape Rouge 2008 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 : 5600 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML, 1500ML.

Date de mise en bouteilles : 05-03-2010.

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, elevage en barrique, elevage en vieux foudre de chêne, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur rubis, profonde, reflet violine.

Olfactif : Fin, subtile, arômes d'épices, de réglisse, de fruits.

Gustatif : La bouche est fine, ample, avec des notes de cacao, de poivre noir, de fruits. Les tanins sont fins, subtile. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2010 et 2020.

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

vigneron independant