

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2013 Marceau

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Terres Blanches.

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

Degré : 14% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 1800 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 13-07-2015.

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 grenat, soutenue, reflet cerise.

Olfactif : élégant, franc, arômes de cacao, de cerise griotte, d'eucalyptus.

Gustatif : La bouche est fruitée, charnue, avec des notes de réglisse, de fruits à noyau, de fruits cuits. Les tannins sont souples. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2015 et 2027.

Distinctions

bettane+desseave

15 /20

GILBERT & GAILLARD
THE FRENCH EXPERTS ON WINE

88 /100

OVE
GUIDE DES VINS

92 /100

WINE REPORT

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

