

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2014 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 : 6000 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 15-04-2016.

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, limpide, reflet grenat.

Olfactif : Aromatique, arômes de cacao, de poivre noir, de cerise griotte.

Gustatif : La bouche est harmonieuse, veloutée, avec des notes d'épices, de fruits noirs. Les tanins sont élégants, fondus. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2016 et 2028.

Distinctions



92 /100



91 /100



16.5 /20



87 /100



93 /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

