

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2015 Marceau

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Terres Blanches.

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

Degré : 14.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 3250 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML, 1500ML.

Date de mise en bouteilles : 06-06-2017.

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 noire, sombre, reflet grenat.

Olfactif : Ferme, profond, arômes de cerise burlat, de fraise, d'eucalyptus, de laurier, de menthe.

Gustatif : La bouche est profonde, soyeuse, avec des notes de cerise burlat, d'eucalyptus, de laurier. Les tanins sont anguleux, charnus, denses. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2017 et 2032.

Distinctions

falstaff

90 /100

Janis Poinson

16.5 /20

THE WINE CELLAR INSIDER

86 /100

bettane+desseauve

15 /20



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

