

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2018 Marceau

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Terres Blanches.

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

Degré : 15% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 2000 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML, 1500ML.

Date de mise en bouteilles : 04-03-2020.

Élaboration

Culture biologique.

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 rouge, sombre, reflet grenat.

Olfactif : Complexe, droit, arômes de balsamique, d'iris, d'eucalyptus, de terre humide.

Gustatif : La bouche est ferme, épaisse, avec des notes de grillé, de fruits noirs, de tourbe. Les tanins sont denses, précis, serrés. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2020 et 2035.

Distinctions



95 /100

JEB DUNNUCK

89 /100



94 /100

bettane+desseave

13.5 /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

