

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2019 Marceau

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Terres Blanches.

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

Degré : 15.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 3800 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML, 1500ML.

Date de mise en bouteilles : 16-03-2021.

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 : Aromatique, profond, arômes de chocolat, de poivre noir, de fruits noirs.

Gustatif : La bouche est aromatique, dense, avec des notes de poivre noir, de fruits noirs, de cuir. Les tannins sont charnus. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2021 et 2036.

Distinctions

 94 /100	 91 /100	 90 /100	 88 /100
 90 /100	 91 /100	 92 /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

