Châteauneuf-du-Pape Rouge 2021 Marceau

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Terres Blanches.

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

Degré : 15% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 8500 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML, 1500ML.

Date de mise en bouteilles : 04-07-2023.

Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Eraflage, fermentation en cuve en ciment brut, fermentation thermo-régulée, vinification classique.

Elevage en barrique, elevage en vieux foudre de chêne, collage, filtration légère, bouchon traditionnel en liège.

Dégustation

Visuel : Couleur rubis, brillante, reflet grenat.

Olfactif : Complexe, arômes de balsamique, d'épices, de poivre blanc.

Gustatif : La bouche est profonde, pleine, avec des notes d'épices, de fruits noirs. Les tanins sont fermes. Ce vin a une longue persistance en bouche.

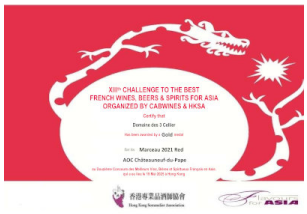
Service

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

Garde : A consommer entre 2024 et 2038.

Distinctions

JAMESSUCKLING.COM **92 /100** — Antonio Galloni vinous **88 /100** — GILBERT & GAILLARD **93 /100** — 1001 DÉGUSTATIONS **2 ★**



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

vigneron independant