

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2022 Marceau

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Galets roulés.

Lieu-dit : Terres Blanches.

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

Degré : 16% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 7100 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 26-08-2025.

Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

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

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

Dégustation

Visuel : Couleur rouge, sombre, reflet rubis.

Olfactif : Profond, arômes d'iris, de truffe noire.

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

Service

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

Garde : A consommer entre 2025 et 2040.



*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

