

Domaine familial depuis 8 générations

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2022 Marceau

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir: Galets roulés.

Lieu-dit: Terres Blanches.

Assemblage: Grenache Noir 30%, Mourvèdre 50%, Counoise 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, elevage 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 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.f





