Châteauneuf-du-Pape Rouge 2019 OVNI

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroirs : Galets roulés, Sables / Safres.

Lieu-dit : Terres Blanches, Cabrières.

Assemblage : Counoise 20%, Terret Noir 14%, Vaccarèse 66%.

Degré : 15% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 400 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

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

Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Eraflage, fermentation en cuve inox, fermentation malolactique, fermentation thermo-régulée, vinification classique.

Bouchon traditionnel en liège, collage, elevage en barrique.

Dégustation

Visuel : Couleur grenat, soutenue, reflet rouge.

Olfactif : Aromatique, complexe, arômes de grillé, d'épices, de garrigue, de fruits rouges, de foin.

Gustatif : La bouche est harmonieuse, soyeuse, avec des notes de bois, d'épices, de fruits rouges. Les tanins sont denses, veloutés. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

Température de service : Entre 15°C et 18°C.

Garde : A consommer entre 2021 et 2030.

Distinctions

GILBERT & GAILLARD **93 /100** JEB DUNNUCK **89 /100** wein.plus **92 /100** JAMESSUCKLING.COM **93 /100**

eRobertParker.com **90 /100** falstaff **94 /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

vigneron independant