

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2007 Privilège

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroirs : Galets roulés, Sables / Safres.

Lieu-dit : Le Mourre de Gaud, Valori, Palestor.

Assemblage : Grenache Noir 30%, Mourvèdre 10%, Syrah 60%.

Degré : 14.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 1300 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 13-03-2009.

## Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Fermentation en cuve en ciment brut, macération carbonique.

Bouchon traditionnel en liège, collage, élevage en barrique, élevage en cuve inox, filtration légère.

## Dégustation

Visuel : Couleur rubis, sombre, reflet pourpre.

Olfactif : Aromatique, arômes de réglisse, de cassis, de myrtille, de laurier.

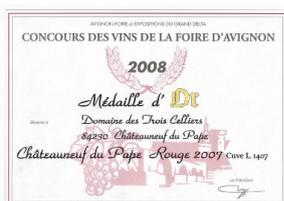
Gustatif : La bouche est complexe, onctueuse, avec des notes de fruits confiturés, de fruits noirs. Les tannins sont soyeux, veloutés. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

Garde : A consommer entre 2008 et 2028.

## Distinctions



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

