

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.

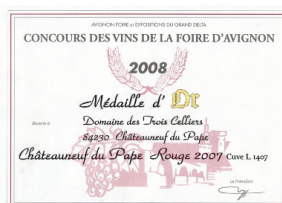
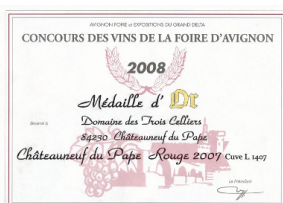
Gustatif : La bouche est complexe, onctueuse, avec des notes de fruits confiturés, de fruits noirs. Les tannins sont soyeux, veloutés. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2008 et 2028.

Distinctions



Domaine familial depuis
3 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

