

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2010 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 : 15% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 2000 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML, 1500ML.

Date de mise en bouteilles : 10-02-2012.

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 noire, profonde, reflet pourpre.

Olfactif : élégant, fin, arômes de réglisse, de fruits noirs, de tabac blond.

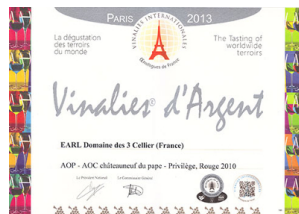
Gustatif : La bouche est complexe, pleine, avec des notes de réglisse, de fruits noirs, de tabac blond. Les tannins sont longs, serrés. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2012 et 2030.

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

