

# 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.

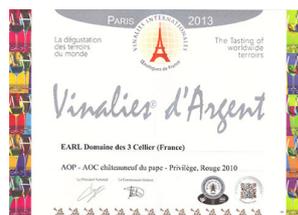
**Gustatif :** La bouche est complexe, pleine, avec des notes de réglisse, de fruits noirs, de tabac blond. Les tanins sont longs, serrés. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## 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

