

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2012 Privilège

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroirs : Galets roulés, Sables / Safres.

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

Assemblage : Counoise 11%, Grenache Noir 29%, Mourvèdre 4%, Syrah 54%, Vaccarèse 2%.

Degré : 15% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 1300 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 10-02-2014.

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 grenat, profonde, reflet pourpre.

Olfactif : élégant, franc, arômes de fumé, de moka.

Gustatif : La bouche est complexe, soyeuse, avec des notes de moka, d'épices, de fruits rouges. Les tannins sont fins, veloutés. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2014 et 2032.

Distinctions



90 /100



91 /100



17.5 /20



89-91 /100



16 /20



5 ♥



16.5 /20



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

