

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2013 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% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 1350 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 27-02-2015.

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, soutenue, reflet grenat.

Olfactif : Aromatique, franc, arômes de cèdre, d'épices, de fruits confiturés, de fruits noirs, de mure, de tabac blond.

Gustatif : La bouche est harmonieuse, veloutée, avec des notes de fumé, de cerise, de pruneau. Les tannins sont fondus, patinés, ronds. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2016 et 2031.

Distinctions

 91 /100  92 /100  87 /100



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

