

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2015 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 : 2000 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 26-07-2017.

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, dense, reflet violette.

Olfactif : Aromatique, franc, arômes de moka, de réglisse, de fruits confiturés, de mûre, de tabac blond.

Gustatif : La bouche est harmonieuse, veloutée, avec des notes d'épices, de cerise burlat, de pruneau. Les tannins sont fondus, moelleux, patinés. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2018 et 2037.

Distinctions

	91 /100		91 /100		95 /100		91 /100
	92 /100		15.5 /20		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

