

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2016 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 : 1300 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 15-02-2019.

## Élaboration

Culture biologique.

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 rouge, sombre, reflet pourpre.

Olfactif : Aromatique, complexe, arômes de réglisse, de mure, de tourbe, de tabac blond.

Gustatif : La bouche est aromatique, veloutée, avec des notes de réglisse, de fruits noirs. Les tanins sont charnus, élégants. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

Garde : A consommer entre 2019 et 2030.

## Distinctions

JEB DUNNUCK

91-93 /100

Robert Parker.com

94-96 /100

vinous

91 /100

WEINWISSER

17+ /20

JAMES SUCKLING.COM

94 /100



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

