

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2020 Privilège

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroirs : Galets roulés, Sables / Safres.

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

Assemblage : Grenache Noir 30%, Syrah 60%, Mourvèdre 10%.

Degré : 15% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 1300 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 04-03-2022.

Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Fermentation en cuve en ciment brut, macération carbonique.

Elevage en barrique, élevage en cuve inox, collage, filtration légère, bouchon traditionnel en liège.

Dégustation

Visuel : Couleur violine, sombre, reflet rouge.

Olfactif : Profond, arômes de bois de santal, d'épices, de garrigue.

Gustatif : La bouche est aromatique, onctueuse, avec des notes de fruits cuits, de fruits noirs. Les tanins sont denses. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2025 et 2040.

Distinctions

JEB DUNNUCK

91 /100

THE WINE CELLAR INSIDER

94 /100

JAMES SUCKLING.COM

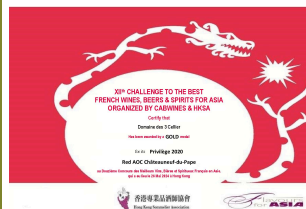
92 /100

ANTONIO GALLO VINOUS

91 /100

ROBERT PARKER

92 /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

