



# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2022 Privilège



Domaine familial depuis 8 générations

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 : 1350 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 04-03-2024.

## 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 rubis, sombre, reflet grenat.

Olfactif : Aromatique, arômes de garrigue, d'olive, de romarin.

Gustatif : La bouche est harmonieuse, veloutée, avec des notes de fruits confiturés, de fruits noirs. Les tanins sont veloutés. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

Garde : A consommer entre 2024 et 2039.

## Distinctions



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

