

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2022 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 :** 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

vinous **88/100**



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

