

# Côtes-du-Rhône Rouge 2011 3

**Région :** Vallée-du-Rhône.

**Terroir :** Sables / Safres.

**Lieu-dit :** Husson Nord.

**Assemblage :** Grenache Noir 95%, Mourvèdre 5%.

**Degré :** 14% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 750 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML.

**Date de mise en bouteilles :** 10-02-2012.

## Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Eraflage, fermentation en cuve en ciment brut, vinification classique.

Bouchon traditionnel en liège, collage, élevage en cuve inox, filtration légère.

## Dégustation

**Visuel :** Couleur rubis, brillante, reflet cerise.

**Olfactif :** Fruité, arômes d'épices, de cassis, de cerise griotte, de fraise.

**Gustatif :** La bouche est aromatique, ronde, avec des notes d'épices, de cerise griotte, de fraise. Les tanins sont ronds. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

## Service

**Température de service :** Entre 15°C et 18°C.

**Garde :** A consommer entre 2012 et 2016.



*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](mailto:domainedes3cellier@3cellier.fr)  
[www.3cellier.fr](http://www.3cellier.fr)

