

# Côtes-du-Rhône Rouge 2013 3

**Région** : Vallée-du-Rhône.

**Terroir** : Sables / Safres.

**Lieu-dit** : Husson Nord.

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

**Degré** : 13% Vol.

**Production en équivalent 750 ML** : 650 bouteilles.

**Contenances disponibles** : 750ML.

**Date de mise en bouteilles** : 10-02-2014.

## 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 rouge, intense, reflet rubis.

**Olfactif** : Fruité, arômes d'épices, de fruits.

**Gustatif** : La bouche est fruitée, ronde, avec des notes d'épices, de fruits. Les tanins sont fondus. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

## Service

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

**Garde** : A consommer entre 2014 et 2018.



*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)

