

Côtes-du-Rhône Rouge 2014 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 : 2000 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 27-02-2015.

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, éclatante, reflet grenat.

Olfactif : Fruité, arômes de poivre noir, de cerise griotte, de fraise.

Gustatif : La bouche est fruitée, ronde, avec des notes de poivre noir, de cerise griotte, de fraise. Les tanins sont arrondis. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2015 et 2019.

Distinctions



85 / 100

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



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

