

Côtes-du-Rhône Rouge 2017 3

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroirs : Limons, Sables / Safres.

Lieu-dit : Husson Nord, Saint-Laurent.

Assemblage : Grenache Noir 65%, Mourvèdre 5%, Syrah 30%.

Degré : 14% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 5300 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 08-02-2018.

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, sombre, reflet grenat.

Olfactif : Fruité, arômes de cerise griotte, de mure.

Gustatif : La bouche est aromatique, charnue, avec des notes de chocolat, d'épices, de fruits noirs. Les tanins sont charnus. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2018 et 2022.

Distinctions

JEB DUNNUCK 86 /100 **JAMES SUCKLING.COM** 87 /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

