

# Côtes-du-Rhône Rouge 2018 3

**Région :** Vallée-du-Rhône.

**Terroirs :** Limons, Sables / Safres.

**Lieu-dit :** Husson Nord, Saint-Laurent.

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

**Degré :** 14.5% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 3200 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML.

**Date de mise en bouteilles :** 13-03-2019.

## Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

Eraflage, fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, vinification classique.

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

## Dégustation

**Visuel :** Couleur grenat, limpide, reflet cerise.

**Olfactif :** Aromatique, croquant, arômes de violette, de cerise, de cerise griotte, de framboise, de fruits rouges.

**Gustatif :** La bouche est fraîche, gouleyante, avec des notes de cerise, de fruits rouges. Les tanins sont fins, souples. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2019 et 2024.

## Distinctions

**JEB DUNNUCK** 85 /100 **JAMES SUCKLING.COM** 91 /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

