

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

