

Côtes-du-Rhône Rouge 2019 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 : 10600 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML, 1500ML.

Date de mise en bouteilles : 04-03-2020.

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 rouge, brillante, reflet violette.

Olfactif : Croquant, fruité, arômes d'épices, de réglisse, de violette, de mure.

Gustatif : La bouche est élégante, dense, avec des notes d'épices, de fruits. Les tanins sont charnus, denses, précis. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2020 et 2025.

Distinctions

John Livingstone-Learmonth
The Cradle of The Rhône

3.5 ★



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

