

Domaine familial depuis 8 générations

Terroirs: Sables / Safres, Limons.

Région: Vallée-du-Rhône.

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

Degré: 14% Vol.

Production en équivalent 750 ML: 3200 bouteilles.

Contenances disponibles: 750ML.

Date de mise en bouteilles : 27-06-2022.

Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

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

Elevage en cuve inox, collage, filtration légère, bouchon traditionnel en liège.

Dégustation

Visuel: Couleur violine, brillante, reflet grenat.

Olfactif: Aromatique, arômes d'épices, de violette, de fruits rouges.

Gustatif: La bouche est croquante, avec des notes de fruits noirs, de fruits rouges. Les tanins sont fins. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

Service

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

Garde: A consommer entre 2022 et 2027.

Distinctions

John Livingstone-Learmonth The Cradle of The Rhône









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











