

Côtes-du-Rhône Rouge 2022 3

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroirs : Sables / Safres, Limons.

Lieu-dit : Husson Nord, Saint-Laurent.

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

Degré : 14% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 10000 bouteilles.

Contenances disponibles : 375ML, 750ML, 1500ML.

Date de mise en bouteilles : 21-03-2023.

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, limpide, reflet grenat.

Olfactif : élégant, arômes de cerise griotte, de grenadine.

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

Service

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

Garde : A consommer entre 2023 et 2028.

Distinction :

John Livingstone-Learmonth
The Cradle of The Rhône

4 ★



*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

