

# Côtes-du-Rhône Rouge 2023 3

**Région :** Vallée-du-Rhône.

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

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

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

**Degré :** 14.5% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 10500 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML.

**Date de mise en bouteilles :** 30-08-2024.

## 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 rubis, brillante, reflet rouge.

**Olfactif :** Aromatique, arômes de réglisse, de fruits noirs, de tabac blond.

**Gustatif :** La bouche est croquante, souple, avec des notes de fruits noirs, 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 2024 et 2030.



*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](mailto:domainedes3cellier@3cellier.fr)  
[www.3cellier.fr](http://www.3cellier.fr)

