

# Vin de France Rouge Le Secret

**Région :** Vallée-du-Rhône.

**Terroirs :** Galets roulés, Limons.

**Lieu-dit :** Bas Serres, Les Ramières.

**Assemblage :** Marselan 100%.

**Degré :** 15% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 3000 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML.

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

## Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

Eraflage, fermentation en cuve inox, fermentation thermo-régulée, vinification classique, fermentation malolactique.

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

## Dégustation

**Visuel :** Couleur rouge, légère, reflet grenat.

**Olfactif :** Aromatique, fruité, arômes de réglisse, de cerise burlat, de mure.

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

## Service

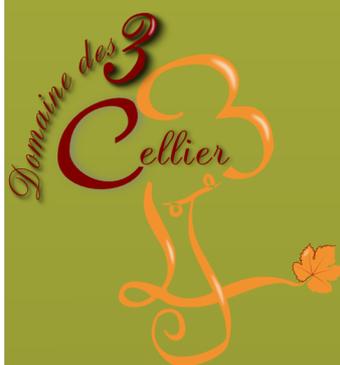
**Température de service :** Entre 14°C et 16°C.

**Garde :** A consommer entre 2022 et 2026.

## Distinction :



2 ★



*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

