

Vin de France Rouge 2023 Le Secret

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroirs : Galets roulés, Limons.

Lieu-dit : Bas Serres, Les Ramières.

Assemblage : Marselan 50%, Carignan 50%.

Degré : 14.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 1300 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 04-03-2024.

Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

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

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

Dégustation

Visuel : Couleur grenat, soutenue, reflet violette.

Olfactif : Aromatique, arômes de garrigue, de réglisse, de cerise, de mure.

Gustatif : La bouche est profonde, 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 2024 et 2028.



*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

