

Côtes-du-Rhône Rouge 2017 3

Région : Vallée-du-Rhône **Appellation :** Côtes-du-Rhône

Cuvée : 3 **Couleur :** Rouge **Millésime :** 2017

Terroirs : Sables / Safres, Limons.

Lieux-dits : Husson Nord, Saint-Laurent.

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

Degré : 14.1% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 5300 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML

Date de mise en bouteilles : 08-02-2018

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Eraflage, fermentation en cuve en ciment brut, vinification classique.

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

Dégustation

Visuel : Couleur rubis, sombre, reflet grenat.

Olfactif : Fruité, arômes de cerise griotte, de mure.

Gustatif : La bouche est aromatique, abondante, charnue, avec des notes de chocolat, d'épices, de fruits noirs. Les tanins sont charnus. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2018 et 2022

Distinctions

JEB DUNNUCK 86 /100 **JAMES SUCKLING.COM** 87 /100



*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

