



Les 3 Cellier

2 Quartier Saint Pierre
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

☎ : +33 (0)4 90 02 04 62

☎ : +33 (0)4 83 07 58 58

@ : les3cellier@hotmail.fr

Web : www.3cellier.fr

Revue de Presse / Press Review « MARCEAU 2007 »

Robert Parker (USA)



DOMAINE DES 3 CELLIER - 2007 - CHATEAUNEUF DU PAPE MARCEAU (\$45.00) RED 91

Domaine des 3 Cellier tends to take a middle of the road position between traditionally and modern-styled Châteauneuf du Papes. A fairly large domaine with 33+ acres under vine, it fashions three separate cuvees of red Châteauneuf, all excellent to outstanding.

My favorite of this trio is the **2007 Chateaneuf du Pape Marceau**, a 300-case lot made from 35% Grenache, 30% Syrah, and the rest Vaccarese, Mourvèdre, and the rarely seen varietal, Terret Noir. This sexy, ripe, full-bodied, opulent wine boasts a dense ruby/purple color as well as plenty of black and red fruits intermixed with lavender, *garrigue*, and spicy oak notes. Dense, with admirable fruit intensity, adequate acidity, and a layered, long finish, it should drink well for 10-12 years. No known American importer.

Decanter mars 2010 (UK)

Decanter

Châteauneuf-du-Pape : 2007 : results

FAIR ** Domaine des 3 Cellier, Marceau (13.25)

INTERNATIONAL WINE CELLAR (USA)



Domaine des 3 Cellier

2007 Chateaneuf Du Pape Marceau Ruby-red. Pungent aromas of fresh red berries, garrigue, rose, minerals and white pepper. Lively strawberry and raspberry flavors are framed by silky tannins and become deeper and sweeter with air. The red berry notes echo on the round, supple finish. This enticing wine will drink well young. **91**

1001 Dégustation (Fr)



Châteauneuf-du-Pape, Domaine des 3 Cellier, "Marceau", 2007



★★★★ **nouvelle sélection**

"Marceau"

Millésime : 2007

Couleur : Rouge

Origine : AOC Châteauneuf-du-Pape

Région : Vallée du Rhône

Principaux cépages : Grenache

noir, Mourvèdre, Syrah

Entre 20.00 et 25 €

Dégusté en Avril 2009

L'avis de 1001 dégustations

Cassis de bout en bout, superbement cassis. Un grenache très bien fait, avec une connotation tempranillo et une texture très goûteuse. Les fruits rouges finissent par se frayer un chemin dans cette matière.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement

Les mets conseillés avec ce vin

• Lapin de garenne en civet

• Côte de bœuf aux cèpes

• Confit d'oie à la Landaise



Les 3 Cellier

2 Quartier Saint Pierre
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

☎ : +33 (0)4 90 02 04 62

📠 : +33 (0)4 83 07 58 58

@ : les3cellier@hotmail.fr

Web : www.3cellier.fr

Récompense(s) / Award(s) "MARCEAU 2007"



Argent au Féminalise 2009 Pour Marceau 2007



OR Trophée du Savoir-faire 2009 → Marceau 2007



OR au Challenge International 09 → Marceau 07