



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

Parutions / Releases « 2011 »

Guide Gilbert & Gaillard (FR / UK)

GILBERT & GAILLARD
WINE INTERNATIONAL

Note : 88/100 - Domaine des 3 Cellier - Marceau - 200

Vin rouge - Châteauneuf du Pape A.O.C.

Belle robe d'un rouge jeune et soutenu. Nez extrêmement type mêlant les fruits rouges, les épices. Bouche ample aux tanins fondus qui met en valeur les mêmes aromes. La longueur est de plus au rendez-vous. Très joli vin.

Note : 88/ 100 - Domaine des 3 Cellier - Alchimie - 2008

Vin rouge - Châteauneuf du Pape A.O.C.

Robe soutenue, encore jeune. Nez plaisant évoquant la chair de fruit rouge, cerise, griotte. En bouche un très bel équilibre, un vin charnu avec de la sève, des tanins fondus. Finale de chocolat noir et d'épices fort plaisante.

Note : 90/ 100 - Domaine des 3 Cellier - Privilège - 2008

Vin rouge - Châteauneuf du Pape A.O.C.

Robe jeune de concentration moyenne. Nez de fruits très murs avec une touche acidulée presque confiturée. En bouche un vin capiteux mais équilibré développant une palette aromatique méditerranéenne typée. Pour une daube ou une viande rouge rôtie.

Note : 87/ 100 - Domaine des 3 Cellier - L'Insolente - 2008

Vin blanc sec - Châteauneuf du Pape A.O.C.

Robe or clair. Nez expressif, d'amande, de fruits secs et de fleurs blanches. Bouche charnue et tendre à la fois, du gras, de l'ampleur. Les parfums sont très types roussanne. Un Châteauneuf racé, corpulent. Parfait pour une viande blanche aux cèpes.

Jancis Robinson U.K.



DOMAINE DES 3 CELLIER

Dom des 3 Cellier, L'Insolente 2009 Châteauneuf-du-Pape 16
Drink 2010- 2011

Very peachy and savoury. Interesting and modern though a little too like a Languedoc white to attract a higher score from me.

Dom des 3 Cellier, Alchimie 2009 Chateauneuf-du-Pape 16.5
Drink 2015-2022

The old Domaine St- Benoit separated into this and Dom L'Or de Line. Just and only just the right side of overripe on the nose. But there is good fruit integrity on the palate and an effort to rein in the considerable alcohol. It does not taste hot, despite the considerable 'tears' in the glass. Slightly drying tannins on the finish.

Dom des 3 Cellier, Marceau 2009 Chateauneuf-du-Pape 16
Drink 2015-2023

Fresh zesty 'claret' style nose. Really quite savoury and dry. These grapes surely had very little juice! Salty finish. Too drying for perfection.

Dom des 3 Cellier, Privilège 2009 Chateauneuf-du-Pape 17
Drink 2015-2023

Blackish crimson. Some oak notes on the nose? (90% of this wine is aged in barrique apparently.) Savoury notes too. Very attractive easy, fairly evolved ripe red wine with a hint of cappuccino. Vibrant and with sufficient freshness even if not one of the most eloquent of Châteauneuf.

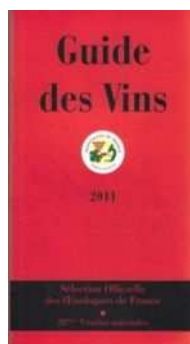
DOMAINE DES 3 CELLIER

L'Insolente 2009

Prix des Vinalies

Très belle robe à la couleur d'or liquide, étincelante de brillance pour ce Châteauneuf blanc. Le nez est riche et capiteux, aux arômes de vanille, de fruits confits et de poire Williams. En bouche, à l'attaque chaleureuse, la rondeur et l'onctuosité sont au rendez-vous, dans un registre marqué par des notes de noisette et de vanille. Un vin de caractère, sous le soleil méridional.

Guide des vins FR



DOMAINE DES 3 CELLIER

Privilège 2009

Prix des Vinalies

La robe noire aux reflets violines démontre la richesse de ce vin. Le nez, ample et généreux, exprime les fruits noirs bien mûrs, aux accents de garrigue. La bouche, ample et soyeuse, s'articule autour d'une matière mûre, des tanins fondus et une fraîcheur mentholée. Belle finale sur des notes d'épices douces. Une belle réussite !

Œnologue parrain : Jean NATOLI

Robert Parker USA



2009 Les 3 Cellier Chateauf du Pape L' Insolente Rating: 89 Drink: - I loved Domaine des 3 Cellier's 2009 Chateauf du Pape Insolente, their white wine offering that comes from the sandy, rocky soils of Les Serres in the appellation's southern sector. Made from 100% Roussanne and aged 80% in stainless steel and 20% in barrel, it is a rich, honeyed white offering waxy marmalade and tropical fruit notes along with a crispness and minerality that belie its strength and richness. Enjoy it over the next several years.

2008 Les 3 Cellier Chateauf du Pape Privilège Rating: 86 Drink: - The straightforward, easygoing 2008 Chateauf du Pape Privilège exhibits slightly more fruit and density, and, like its siblings, is best drunk over the next several years.

2009 Les 3 Cellier Chateauf du Pape Alchimie Rating: (87-89) Drink: 2010-2018

The 2009 Chateauf du Pape Alchimie is a blend of 44% Grenache, 22% Mourvedre, 18% Syrah, and the rest Terre Noir, Counoise, and Clairette Rose all aged in foudre. It exhibits deep, rich aromas of raspberries, black cherries, garrigue, pepper, and licorice. Earthy and spicy as well as elegant with sufficient power, it should drink nicely for 7-8 years.

2009 Les 3 Cellier Chateauf du Pape Marceau Rating: (89-91) Drink: 2010-2022

The 2009 Chateauf du Pape Marceau 40% Grenache, 25% Mourvedre, 20% Syrah, and 15% Vaccaresse aged in foudre (80%) and small barrels (20%) may turn out to be my favorite of this trio. Its dense ruby/plum color is followed by a succulent mouth feel and a big, full-bodied, spicy, peppery flavors with lots of black cherry and black currant fruit. The tannins are noticeable, but silky and the finish is long. Drink it over the next 10-12+ years.

2009 Les 3 Celliers Chateauf du Pape Privilège Rating: (87-89) Drink: 2011-2021

A blend of 38% Syrah, 31% Grenache, 22% Mourvedre and 9% Vaccaresse aged in small barrels (90%) and stainless steel (10%), the 2009 Chateauf du Pape Privilège is a different animal altogether. It is a juicy, fleshy effort revealing a denser ruby/purple hue, medium to full body and hints of spring flowers intermixed with blacker fruits as well as a more for boding, backward style. It does not possess the charm of the Alchimie, but has plenty in reserve. Give it 1-2 years of bottle age and consume it over the following decade or more.

INTERNATIONAL WINE CELLAR USA

Stephen Tanzer's
INTERNATIONAL WINE CELLAR

Domaine des 3 Cellier

2009 Chateauf Du Pape Marceau : Lurid purple. Smoke- and spice-accented aromas of Black berry, cocoa powder and garrigue are complicated by notes of smoked meat and licorice. Firm and focused on the palate, showing chewy dark berry and bitter cherry flavors, youthful acidity and dusty tannins. The tannins carry through the vibrant, persistent finish. **87-89**

2009 Chateauf Du Pape Alchimie : Bright ruby. Spicy, perfumed aromas of raspberry liqueur, minerals and a subtle whiff of incense on the nose. Velvety in texture, with good depth to its red and dark berry, floral pastille and spice flavors. There's a warmth here that reminds me of 2007. Finishes broad and smooth, marked by a light touch and good length. **88-90**

2009 Chateauf Du Pape Privilège: Glass-staining ruby. Musky red and dark berry aromas are complicated by Indian spices and licorice, with hints of saffras and cracked pepper. Lively raspberry and cherry flavors are firm by tangy acidity, which adds nervy cut. Juicy and brisk, in the style of a good 2008, with a taut finish that echoes the peppery note. **88-90**

2008 Chateauf Du Pape Alchimie : Full ruby. High-pitched aromas of raspberry, flowers and minerals. Silky-sweet and open for business, bolstered by lively acidity and a slightly tart red fruit character. Offers good straightforward appeal and finishes with nervy cut and bite. **87**

2008 Chateauf Du Pape Privilège: Full red. Expressive aromas of raspberry, spice cake, anise and black olive. Open-knit and silky in texture, with a restrained sweetness and gentle smokiness to its flavors of red and dark berries. Seamless and a tad warm on the finish, which features very soft tannins and lingering sweetness. **88**

2008 Chateauf Du Pape Marceau : Deep ruby. Medicinal cherry, licorice, potpourri and smoked meat on the nose, plus a whiff of pungent herbs. Dense and chewy but with good energy to its smoky dark fruit and candied floral flavors. Showing good complexity now, accented by resonating floral and herb notes on the nicely clinging finish. (Free Run, Seattle, WA) **89**

AOOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE

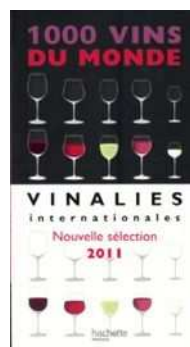
DOMAINE DES 3 CELLIER

Privilège 2008

VINALIES D'ARGENT

Le terroir de Châteauf-du-Pape est composé de gros cailloux roulés chauffés par le soleil qui diffusent durant la journée une chaleur régulière et douce. Cet échange améliore la maturité et la concentration des raisins. Derrière un joli rouge profond aux reflets violets ce Privilège révèle un nez élégant qui présente des arômes de bacon, de bois brûlé et de fruits subtilement kirschés. La bouche, bien équilibrée, renforce les sensations olfactives, reposant sur des tanins superbement enrobés. Un vin d'une belle concentration alliant distinction et richesse.

1 000 Vins du Monde FR



DOMAINE DES 3 CELLIER

Marceau 2008

VINALIES D'ARGENT

Le terroir et le climat ont leurs propres incidences sur le produit fini. A Châteauf-du-Pape, le vignoble doit son ensoleillement privilégié (1 000 h d'ensoleillement moyen en été) à l'action du mistral qui réduit la pluviométrie et surtout ses effets les plus néfastes.

Finesse et subtilité sont les mots qui caractérisent ce joli 2008 rouge aux reflets violines. Finesse et subtilité dans l'expression aromatique par des sensations boisées, épicées et fruitées. Finesse et subtilité dans la qualité des tanins qui sont fins et serres. Bonne dégustation !

Jeb Dunnuck USA



Domaine des 3 Cellier

2010 Domaine des 3 Cellier Châteauneuf-du-Pape Blanc L'insolente White 87
2009 Domaine des 3 Cellier Châteauneuf-du-Pape Alchimie Red 89
2010 Domaine des 3 Cellier Châteauneuf-du-Pape Alchimie Red 87-90
2009 Domaine des 3 Cellier Châteauneuf-du-Pape Marceau Red 90
2009 Domaine des 3 Cellier Châteauneuf-du-Pape Privilège Red 90+
2010 Domaine des 3 Cellier Châteauneuf-du-Pape Eternelle Red 90-93

2010 Domaine des 3 Cellier Châteauneuf-du-Pape Blanc L'insolente (France, Rhône, Southern Rhône, Châteauneuf-du-Pape)
A 100% Roussanne blend that's aged 80% in stainless steel and the remainder in barrel, the 2010 Domaine des 3 Cellier Châteauneuf-du-Pape Blanc L'insolente displays a admirably complex bouquet of citrus rind, mulled peaches, subtle flowers, and mineral. Medium-bodied on the palate and fleshy and full, with a voluptuous texture, rich fruit, and a quality finish, this lacks cut and edge, but shows quality purity of fruit and balance. It should be consumed over the coming handful of years. **(87 pts)**

2009 Domaine des 3 Cellier Châteauneuf-du-Pape Alchimie (France, Rhône, Southern Rhône, Châteauneuf-du-Pape)
A blend of 44% Grenache, 23% Mourvèdre, 18% Syrah, and the rest assorted varieties, that's all aged in foudre, the 2009 Domaine des 3 Cellier Châteauneuf-du-Pape Alchimie delivers a decidedly ripe, meaty profile with plum, overripe black cherries, licorice, and earth aromas, full body, and loads of polished tannin on the finish. Mouth filling and rich, this should drink well for 5-8 years. **(89 pts)**

2010 Domaine des 3 Cellier Châteauneuf-du-Pape Alchimie (France, Rhône, Southern Rhône, Châteauneuf-du-Pape)
Along the same lines, but with more freshness and minerality, is the 2010 Domaine des 3 Cellier Châteauneuf-du-Pape Alchimie. A blend of 62% Grenache, 17% Syrah, 11% Mourvèdre, and the rest Vaccarese, it displays ripe aromatics of blackberry, violets, wet slate, and earth, medium to full body, solid concentration, and ripe tannin on the finish. It should drink well for up to a decade. **(87-90 pts)**

2009 Domaine des 3 Cellier Châteauneuf-du-Pape Marceau (France, Rhône, Southern Rhône, Châteauneuf-du-Pape)
A relatively new cuvee, the 2009 Domaine des 3 Cellier Châteauneuf-du-Pape Marceau is a blend of close to equal parts Grenache, Syrah, and Mourvèdre, with a splash of Vaccarese, that's aged 20% in barrique with the remainder in foudre. It possesses a very traditional feel with sweet spice, loads of garrigue, saddle leather, and pretty red fruit and fig characteristics, medium to full body, loads of texture, and a dry, classically styled finish that highlights fine tannin. Straight up delicious and with a very drinkable profile, this should shine nicely for a decade or longer. **(90pts)**

2009 Domaine des 3 Cellier Châteauneuf-du-Pape Privilège (France, Rhône, Southern Rhône, Châteauneuf-du-Pape)
Possibly my favorite '09 in the lineup, the 2009 Domaine des 3 Cellier Châteauneuf-du-Pape Privilège is a modern styled cuvee that's a blend of 50% Grenache, 36% Syrah, 10% Mourvèdre, and 4% Vaccarese that's aged 80% in small barrels for 12 to 18 months. Showing lots of new wood on the bouquet, but with the fruit to handle it, this pulls the modern take off with style, possessing loads of roasted herb, meat juice, and chocolate notes balanced by solid blacker styled fruits. This medium to full-bodied, rich Châteauneuf-du-Pape has loads of polish, good concentration, and a long finish. It should be given a year or two in bottle, and then consumed over the following decade. There's lots of wood here so those oak adverse should look elsewhere. **(90+ pts)**

2010 Domaine des 3 Cellier Châteauneuf-du-Pape Eternelle (France, Rhône, Southern Rhône, Châteauneuf-du-Pape)
An incredibly good barrel sample, the 2010 Domaine des 3 Cellier Châteauneuf-du-Pape Eternelle is a 100% Grenache blend that comes from the sandy soils of the Gardiole lieu-dit and is aged 100% in tank. Possessing a smoky, earthy profile, with loads of licorice, ripe herb, charcoal, and minerality that's balanced by superb blackberry and fresh plum like fruits, this full-bodied, textured Châteauneuf-du-Pape has solid balance, beautifully pure fruit and a long, focused finish. It should have upwards of 12-15 years of prime drinking. **(90-93+ pts)**

ARROWINE, USA



Thomas Calder does it again!

The wine we are featuring today, the **2008 "Alchimie" Châteauneuf du Pape**, has already won both **Gold at the prestigious "2010 Foire d' Orange" competition and Silver at the "Concours des Feminalise" in Beaune**. You will be hearing more about this estate, Domaine des 3 Cellier, which is already getting noticed by the French, British and American wine press. Prices are sure to go up. **This is a really pretty Chateauneuf for a really great price.** This estate's wines come from **fantastic old vines (45 years old on average)** and are made by a **family with eight generations of experience growing grapes and making wine in Châteauneuf du Pape**. Domaine des 3 Cellier, however, is technically a "new" Domaine, founded in 2007 when brothers Ludovic, Julien and Benoit took over their family estate from their father, Marc. Shem visited the estate with Tom to taste the wine and meet the proprietors and immediately knew **this was the kind of estate we want to work with**. Domaine des 3 Cellier's "Alchimie" has all the hallmark characteristics wine lovers look for in Châteauneuf-du-Pape: **richly layered flavors, subtle spicy notes, and a softly enveloping finish**. When you taste this wine, it's easy to see why Châteauneuf is one of the most popular and collected wines of France. **Our special email pricing makes access to a wine of this caliber an exciting opportunity**. Please come by for our tastings and specials. We have a **beer tasting this evening and wine tastings tomorrow and Saturday**. See details below. And check out what's **delicious and on sale** in Perry's [March Cheese and Charcuterie Newsletter](#).

2008 Domaine des 3 Cellier, Châteauneuf-du-Pape 'Alchimie'

2008 Domaine des 3 Cellier, Châteauneuf-du-Pape 'Alchimie'
Regular: \$33.99
Half Case (6): \$27.99 per bottle
Full Case (12): \$24.99 per bottle

We are pleased to introduce this new Châteauneuf producer, **destined to receive the highest critical acclaim**. The reason is simple: they have lived on the land and worked the vineyards for generations. It's in their bones. They follow **strictly sustainable viticultural practices** and the quality of stewardship is impressive. **The well-tended old vines offer incredible raw material** for the winemaker, Ludovic Cellier (pictured below), to work with.

The **45-year-old vines** are planted in a soil with very stony topsoil and an under-layer of silty rolled quartz, sand and red clay. The blend is 59% grenache, 23% syrah, 8% mourvedré, 7% terret noir, 2% vaccarese, and 1% clairette.

This is a wine of impressive polish and sophistication. It has a deep ruby color. **The nose is like a scoop of fresh picked berries**. It is dense but not chewy, supple in texture, **harmoniously balanced, and the palate shows flavors of boysenberry, maraschino cherry, dill, chevrol and a hint of gun flint**. The finish leaves a smooth creamy impression with flavors of red currants. Already enjoyable, this also has the concentration and balance to keep in the cellar until 2020.

We are confident **you will be hearing much more about this estate** in the coming vintages. Let's just hope the prices don't soar along with the recognition they so clearly deserve. **Order yours today.**

To order please call 703.525.0990. We need your Visa or MasterCard information with expiration date. Wine arrives tomorrow, March 11th.

Enjoy!

Graham Reid

À Cuines, un salon des saveurs fort réussi

A l'image de ses devanciers, le 3^e salon des vins et des saveurs, mené de main de maître par le comité des fêtes, a connu une parfaite réussite le week-end dernier à Saint-Etienne-de-Cuines. Cette manifestation est devenue un rendez-vous incontournable en Maurienne et bien au-delà en raison de la diversité et de la qualité des exposants. La preuve, dès le vendredi 1^{er} avril à 14h, les visiteurs pouvaient apprécier les grands crus de 37 vigneron, allant des Côtes-du-rhône et de Provence aux champagnes, en passant par les Bourgognes, les Beaujolais ou encore les vins du Jura.

Côté saveurs, des montagnes de pots de miel voisinaient avec celles des charcuteries corses ou des fromages de Savoie, sans oublier les foies gras du Gers ou encore les chocolats du Chambérien Yves Thuries, meilleur ouvrier de France. Les «escargots de la Maison Blanche» de Fontcouverte étaient aussi de la fête... Parmi les temps forts, citons les remarquables conférences sur l'art de la dégustation, un atelier d'initiation à l'œnologie ainsi que le repas des exposants le samedi soir. Le tout enrobé d'une convivialité à nulle autre pareille !

Guy Reboul



Honneur au premier stand installé, celui des vins fins (on vous recommande le rosé !) en provenance des pays de Cyrano, le Domaine de Maye de Bouye à Monbazillac-Bergerac.



Côté saveurs, même les vins parfumés de l'île de Beauté et les produits du terroir Corse avaient franchi la Méditerranée.



Et quand sonna la fin des dégustations, le président Michel Vetter pouvait bien lever son verre !



Exposant en provenance du «Domaine des 3 Cellier», à Châteauneuf du Pape, Ludovic Cellier s'est montré parfait pédagogue, animateur d'une nouveauté du 3^e salon : une conférence sur l'œnologie fort appréciée et agrémentée de dégustations.

Bien sûr, les vins de Savoie (GAEC Edmond Jacquin et fils) étaient présents pour la troisième année consécutive. Pas de doute, ils ont été appréciés. N'est-ce pas monsieur André!



1001 Dégustation (Fr)



Châteauneuf-du-Pape, Domaine des 3 Cellier, "Alchimie", 2009



★★★ nouvelle sélection

"Alchimie"
Millésime : 2009
Couleur : Rouge
Origine : [AOC Châteauneuf-du-Pape](#)
Région : [Vallée du Rhône](#)
Principaux cépages : [Grenache noir](#), [Syrah](#), [Mourvèdre](#)
Entre 16.00 et 20 €
Dégusté en Mai 2011

L'avis de 1001 dégustations

Une fraîcheur au nez accueille le dégustateur. La rondeur est immédiatement présente. Belle continuité entre nez et bouche. Croquant, prêt à être apprécié.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement
Les mets conseillés avec ce vin

- [Rôti de Bœuf](#)
- [Cailles rôties](#)
- [Carré de veau à l'armagnac](#)

Châteauneuf-du-Pape, Domaine des 3 Cellier, "Marceau", 2009



★★★★ nouvelle sélection

"Marceau"
Millésime : 2009
Couleur : Rouge
Origine : [AOC Châteauneuf-du-Pape](#)
Région : [Vallée du Rhône](#)
Principaux cépages : [Grenache noir](#), [Mourvèdre](#), [Syrah](#)
Entre 20.00 et 25 €
Dégusté en Mai 2011

L'avis de 1001 dégustations

Très terroir : de cerise à cerise, le même plaisir qu'avec le 2007. Grande puissance mais bouche veloutée. Souplesse et robustesse, caractère et charme, il saura conquérir les convives. Applaudissements dans l'assistance.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement
Les mets conseillés avec ce vin

- [Curry de Porc](#)

Châteauneuf-du-Pape, Domaine des 3 Cellier, "L'insolente", 2010



★ nouvelle sélection

"L'insolente"
Millésime : 2010
Couleur : Blanc
Origine : [AOC Châteauneuf-du-Pape](#)
Région : [Vallée du Rhône](#)
Principaux cépages : [Roussanne](#)
Entre 20.00 et 25 €
Dégusté en Mai 2011

L'avis de 1001 dégustations

Robe jaune paille très lumineux. Arômes entre minéralité et miel. L'alcool est présent et prend le pas sur les saveurs de framboise et kirsch. A attendre pour le découvrir au mieux de sa forme.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement
Les mets conseillés avec ce vin

- [Accras de morue](#)
- [Tête-de-moine](#)
- [Côte de veau aux morilles](#)

Châteauneuf-du-Pape, Domaine des 3 Cellier, "Privilège", 2009



★★★ nouvelle sélection

"Privilège"
Millésime : 2009
Couleur : Rouge
Origine : [AOC Châteauneuf-du-Pape](#)
Région : [Vallée du Rhône](#)
Principaux cépages : [Grenache noir](#), [Syrah](#), [Mourvèdre](#)
Entre 32.00 et 40 €
Dégusté en Mai 2011

L'avis de 1001 dégustations

Le 2008 était qualifié de moderne, celui-ci est plus massif, mais ce n'est pas un défaut. On prend plaisir à ce nez de cuir et de cerise bien mûre. Son tempérament saura accompagner un dessert au chocolat. Le côté surmaturité le rend presque sauvage.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement
Les mets conseillés avec ce vin

- [Gâteau au chocolat](#)
- [Civet de marcassin](#)

Châteauneuf-du-Pape, Domaine des 3 Cellier, "L'insolente", 2009



♥ ★★ nouvelle sélection

"L'insolente"
Millésime : 2009
Couleur : Blanc
Origine : [AOC Châteauneuf-du-Pape](#)
Région : [Vallée du Rhône](#)
Principaux cépages : [Roussanne](#)
Entre 20.00 et 25 €
Dégusté en Mai 2011

L'avis de 1001 dégustations

D'un millésime à l'autre nous ne sommes pas déçus. Le 2009 est très harmonieux, il joue sur le registre de l'élégance et de la puissance. La bouche est grasse, charmeuse et laisse le terroir s'exprimer pleinement. En finale, notes aromatiques persistantes.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement
Les mets conseillés avec ce vin

- [Filets de sole aux morilles](#)
- [Saint-félicien](#)
- [Coquilles Saint-Jacques aux truffes](#)



Appellation > **AOC châteauneuf-du-pape**
Millésime > **2009**
Cépages > **syrah, grenache noir, mourvèdre**
Couleur > **rouge**
Prix > **35 à 40€**

Domaine des 3 Cellier - Privilège

Une robe pourpre brillante, aux reflets bruns. Nez de fruits mûrs comme la fraise presque confite et d'épices comme le poivre et la cannelle. Une bouche tendre malgré des tanins bien présents et massifs. La finale est presque chocolatée, avec une jolie tension. Une pointe de cerise kirschée en finale, associée à de la minéralité, apporte la touche de fraîcheur indispensable.

Accord mets et vin :
Un carré d'agneau aux épices

Un Vin Presque Parfait FR

