



Les 3 Cellier

5 Bis Chemin rural de Sorgues
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

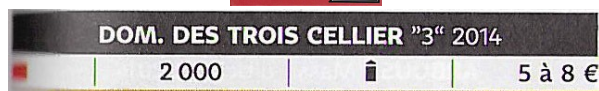
☎ : 04 90 02 04 62

🖨 : 04 83 07 58 58

@ : les3cellier@3cellier.fr

Web : www.3cellier.fr

Guide Hachette 2016 (Fr)

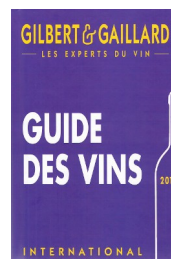


Héritier d'une longue lignée de vignerons, Ludovic Cellier, accompagné de ses frères Julien et Benoit et son épouse Nathalie, a créé ce domaine en 2007 à partir des 14 ha de vignes familiales, dont l'essentiel (13,5 ha) en AOC Châteauneuf du Pape.

C'est avec une cuvée nécessairement confidentielle (39 ares de grenache – 95 % - et de mourvèdre) que le domaine fait son entrée dans le Guide. Ses arguments : un généreux fruité confituré, d'une persistance honorable, un corps bien équilibré, sans surpoids, épaulé par de bons tanins, encore un brin trop stricts en finale, mais qui n'empêcheront pas d'ouvrir ce « vin plaisir » dès à présent.

2015 2018 – Boudin noir

Gilbert & Gaillard 2016 (Fr)



Domaine des 3 Cellier 91/100

■ 🍷 **Réserve 2013** : Belle robe or assez soutenue. Nez élégant mêlant poire, vanille, épices. La bouche très puissante, ample, les arômes explosent. Les épices sont présentes en finale. Matière lisse, équilibrée. Un Châteauneuf de grande qualité, à réserver sur des plats festifs.

Domaine des 3 Cellier 89/100

■ 🍷 **CONV 🍷 Alchimie 2014** : Robe jaune pâle brillante. Nez complexe, fruits secs, fruits blancs, notes crémeuses. Bouche soyeuse, élégante, équilibrée où les arômes sont fins et précis. Evolution rapide sur les épices (poivre). Un style puissant et raffiné. Une belle cuvée !

Domaine des 3 Cellier 88/100

■ 🍷 **Marceau 2013** : Robe grenat soutenue, reflets rubis. Nez intense et agréable sur le kirsch, la cerise, le zan, les fruits noirs. En bouche, souplesse, fruit, équilibre. Un style puissant qui évoque bien le terroir. Finale épicée. Cuvée séduisante.

Domaine des 3 Cellier 88/100

■ 🍷 **Alchimie 2013** : Robe grenat légèrement évoluée. Nez croquant sur les fruits noirs et rouges mûrs, fruits à noyau. Bouche souple, puissante, les arômes mûrs du nez sont retrouvés. Les tanins sont serrés. Ensemble frais et équilibré. Finale poivrée. Un Châteauneuf-du-Pape de caractère.

Domaine des 3 Cellier 87/100

■ 🍷 **CONV 🍷 Insolente 2014** : Robe paille assez soutenue. Nez timide s'ouvrant à l'aération sur la rhubarbe, prune, pomme. Bouche souple, puissante, enveloppante. La matière opulente prend un peu le dessus sur le fruit. Un Châteauneuf de caractère qui se servira sur une dorade grillée.