

# Lirac Rouge 2016 Sentier des Terroirs

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

**Cuvée :** Sentier des Terroirs **Couleur :** Rouge **Millésime :** 2016

**Terroirs :** Galets roulés, argiles rouges.

**Lieux-dits :** Maillac, Pellegrin.

**Assemblage :** Grenache Noir 80% , Syrah 10% , Mourvèdre 10% .

**Degré :** 14.5% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 2500 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML

**Date de mise en bouteilles :** 13-07-2019

## Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Fermentation en cuve en ciment brut, fermentation thermo-régulée, vinification classique, fermentation malolactique.

Elevage en cuve ciment, filtration légère, bouchon traditionnel en liège.

## Dégustation

**Visuel :** Couleur rouge, sombre, reflet violette.

**Olfactif :** Complexe, arômes de cassis, de champignon de paris, de foin, de tabac brun.

**Gustatif :** La bouche est franche, concentrée, dense, avec des notes de fruits confiturés, de végétal. Les tanins sont fermes, ronds. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

## Service

**Température de service :** Entre 16°C et 18°C

**Garde :** A consommer entre 2017 et 2021



*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](mailto:domainedes3cellier@3cellier.fr)  
[www.3cellier.fr](http://www.3cellier.fr)

