

# Sablet Rouge 2017 Sentier des Terroirs

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

**Cuvée :** Sentier des Terroirs **Couleur :** Rouge **Millésime :** 2017

**Terroirs :** Calcaires, marne, graviers.

**Lieux-dits :** Chevalon, L'Olivette, Le Plan, Les Espiers, Les Tuiles.

**Assemblage :** Grenache Noir 60% , Syrah 40% .

**Degré :** 14% Vol.

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

**Contenances disponibles :** 750ML

**Date de mise en bouteilles :** 24-04-2018

## 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 grenat, limpide, reflet violette.

**Olfactif :** Fraîs, subtile, arômes d'épices, de poivre noir, de cerise griotte, de fruits rouges, de groseille.

**Gustatif :** La bouche est fraîche, délicate, souple, avec des notes de cerise, de framboise, de fruits rouges. Les tanins sont élégants, ronds. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2018 et 2023



*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)

