

# Gigondas Rouge 2017 Sentier des Terroirs

**Région :** Vallée-du-Rhône.

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

**Lieu-dit :** Le Trignon, Notre Dame des Pallières.

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

**Degré :** 14% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 11600 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML.

**Date de mise en bouteilles :** 01-03-2019.

## Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

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

Bouchon traditionnel en liège, élevage en cuve ciment, filtration légère.

## Dégustation

**Visuel :** Couleur rubis, limpide, reflet grenat.

**Olfactif :** Croquant, fruité, arômes de poivre blanc, de réglisse, de fruits frais.

**Gustatif :** La bouche est aromatique, riche, étoffée, avec des notes de fruits frais, de réglisse. Les tanins sont fermes, précis. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2018 et 2026.



*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)

