

# Rasteau Rouge 2016 Sentier des Terroirs

**Région :** Vallée-du-Rhône.

**Terroirs :** Galets roulés, marne.

**Lieu-dit :** Ratanaud.

**Assemblage :** Cinsault 5%, Grenache Noir 80%, Mourvèdre 10%, Syrah 5%.

**Degré :** 14.5% Vol.

**Production en équivalent 750 ML :** 6300 bouteilles.

**Contenances disponibles :** 750ML.

**Date de mise en bouteilles :** 01-03-2018.

## Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

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

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

## Dégustation

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

**Olfactif :** Aromatique, élégant, arômes de clou de girofle, de cerise, de tourbe.

**Gustatif :** La bouche est franche, généreuse, étoffée, avec des notes de cassis, de fruits confiturés. Les tanins sont charnus, serrés. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

## Service

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

**Garde :** A consommer entre 2018 et 2024.



*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)

