

Beaumes de Venise Rouge 2016 Sentier des Terroirs

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Argilo-calcaire.

Lieu-dit : Rocapinaud.

Assemblage : Grenache Noir 70%, Syrah 30%.

Degré : 13.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 4000 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 04-09-2018.

Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

Eraflage, fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, fermentation malolactique, fermentation thermo-régulée, vinification classique.

Bouchon traditionnel en liège, élevage en cuve en ciment avec résine époxy, élevage sur lies, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur cerise, brillante, reflet violette.

Olfactif : Aromatique, croquant, arômes de poivre blanc, de réglisse, de cerise, de fruits confiturés, de mûre.

Gustatif : La bouche est franche, étoffée, avec des notes de cerise kirschée, de fruits à noyau. Les tanins sont fermes, précis, serrés. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

Service

Température de service : Entre 15°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
www.3cellier.fr

