

# Châteauneuf-du-Pape Rouge 2019 Sentier des Terroirs

**Région** : Vallée-du-Rhône.

**Terroirs** : Galets roulés, Sables / Safres, Calcaires, Sols bruns.

**Lieu-dit** : Les Bosquets, Les Brusquières, Les Galimardes, Les Serres, Terres Blanches, Palestor, Cabrières.

**Assemblage** : Grenache Noir 60%, Syrah 16%, Mourvèdre 10%, Counoise 4%, Vaccarèse 4%, Terret Noir 4%, Clairette Rose 2%.

**Degré** : 14.5% Vol.

**Production en équivalent 750 ML** : 1500 bouteilles.

**Contenances disponibles** : 750ML.

**Date de mise en bouteilles** : 11-06-2021.

## Élaboration

Culture biologique.

Vendanges manuelles par tris successifs.

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

Elevage en barrique, élevage en vieux foudre de chêne, collage, filtration légère, bouchon traditionnel en liège.

## Dégustation

**Visuel** : Couleur rouge, profonde, reflet grenat.

**Olfactif** : Aromatique, complexe, arômes de garrigue, de fruits frais, de fruits rouges.

**Gustatif** : La bouche est fruitée, veloutée, avec des notes de fruits noirs. Les tanins sont élégants, précis, serrés. Ce vin a une longue persistance en bouche.

## Service

**Température de service** : Entre 14°C et 16°C.

**Garde** : A consommer entre 2021 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)

