Châteauneuf-du-Pape Rouge 2021 Sentier des Terroirs

Région : Vallée-du-Rhône.

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

Lieu-dit : Les Bosquets, Les Brusquières, Les Galimardes, Terres Blanches, Les Serres, 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 : 3550 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 04-07-2023.

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

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

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

Dégustation

Visuel : Couleur rouge, intense, reflet rubis.

Olfactif : Aromatique, complexe, arômes de cerise griotte, de tabac brun.

Gustatif : La bouche est élégante, onctueuse, avec des notes d'épices, de garrigue, de fruits à noyau. Les tanins sont précis, ronds. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2023 et 2030.

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

vigneron independant