

Côte-Rôtie Rouge 2016 Sentier des Terroirs

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : Schistes.

Lieu-dit : grand Place, Rosier.

Assemblage : Syrah 100%.

Degré : 13% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 20000 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 15-05-2018.

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles.

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

Bouchon traditionnel en liège, élevage en barrique, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur rouge, intense, reflet violette.

Olfactif : Aromatique, raffiné, arômes de fumé, de fruits noirs.

Gustatif : La bouche est complexe, enveloppée, avec des notes d'épices, de fruits. Les tanins sont élégants, précis, soyeux. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

Température de service : Entre 15°C et 18°C.

Garde : A consommer entre 2017 et 2023.



*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

