

# 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](mailto:domainedes3cellier@3cellier.fr)  
[www.3cellier.fr](http://www.3cellier.fr)

