

Côtes-du-Rhône Rouge 2016 3

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroirs : Limons, Sables / Safres.

Lieu-dit : Husson Nord, Saint-Laurent.

Assemblage : Grenache Noir 65%, Mourvèdre 5%, Syrah 30%.

Degré : 14.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 8000 bouteilles.

Contenances disponibles : 500ML, 750ML.

Date de mise en bouteilles : 24-02-2017.

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Eraflage, fermentation en cuve en ciment brut, vinification classique.

Bouchon traditionnel en liège, collage, élevage en cuve inox, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur grenat, soutenue, reflet violine.

Olfactif : Aromatique, fruité, arômes de poivre noir, de réglisse, de cassis, de cerise griotte, de fruits frais.

Gustatif : La bouche est fruitée, charnue, avec des notes de chocolat, d'épices, de fruits frais. 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.

Distinctions

Decanter 2.5 ★



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

