

Gigondas Rouge 2016 Sentier des Terroirs

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroirs : Calcaires, graviers, marne.

Lieu-dit : Le Trignon, Notre Dame des Pallières.

Assemblage : Grenache Noir 80%, Mourvèdre 10%, Syrah 10%.

Degré : 14.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 11600 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 01-03-2018.

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

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

Bouchon traditionnel en liège, élevage en cuve ciment, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur grenat, limpide, reflet rouge.

Olfactif : Complexe, subtile, arômes de garrigue, d'iris, de cerise burlat, de fruits rouges.

Gustatif : La bouche est complexe, ronde, avec des notes de fruits noirs, de myrtille. Les tanins sont précis, serrés. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

Service

Température de service : Entre 16°C et 18°C.

Garde : A consommer entre 2019 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
www.3cellier.fr

