

Gigondas Rouge 2017 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% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 11600 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 01-03-2019.

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 rubis, limpide, reflet grenat.

Olfactif : Croquant, fruité, arômes de poivre blanc, de réglisse, de fruits frais.

Gustatif : La bouche est aromatique, étoffée, avec des notes de fruits frais, de réglisse. Les tanins sont fermes, précis. Ce vin a une longue persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2018 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

