Lirac Rouge 2016 Sentier des Terroirs

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroirs : argiles rouges, Galets roulés.

Lieu-dit : Maillac, Pellegrin.

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

Degré : 14.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 2500 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 13-07-2019.

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, elevage en cuve ciment, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur rouge, sombre, reflet violine.

Olfactif : Complexe, arômes de cassis, de champignon de paris, de foin, de tabac brun.

Gustatif : La bouche est franche, dense, avec des notes de fruits confiturés, de végétaux. Les tanins sont fermes, ronds. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2017 et 2021.

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

vigneron independant