

Sablet Rouge 2017 Sentier des Terroirs

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroirs : Calcaires, graviers, marne.

Lieu-dit : Les Espiers, Chevalon, L'Olivette, Les Tuiles, Le Plan.

Assemblage : Grenache Noir 60%, Syrah 40%.

Degré : 14% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 2500 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 24-04-2018.

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 violette.

Olfactif : Frais, subtile, arômes d'épices, de poivre noir, de cerise griotte, de fruits rouges, de groseille.

Gustatif : La bouche est fraîche, souple, avec des notes de cerise, de framboise, de fruits rouges. Les tanins sont élégants, ronds. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2018 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
www.3cellier.fr

