

Saint Joseph Rouge 2016 Sentier des Terroirs

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroirs : granitique, Sables / Safres.

Lieu-dit : Cuminalle, Brive, Volon, Combe, Patasse.

Assemblage : Syrah 100%.

Degré : 12.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 15000 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 16-12-2017.

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles.

Eraflage, fermentation en cuve inox, fermentation malolactique, fermentation thermo-régulée, vinification classique.

Bouchon traditionnel en liège, élevage en barrique, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur rouge, soutenue, reflet violette.

Olfactif : Aromatique, complexe, arômes de cacao, de fumé, de fruits noirs.

Gustatif : La bouche est droite, charnue, avec des notes de cacao, d'épices. Les tanins sont doux, précis. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

Service

Température de service : Entre 15°C et 18°C.

Garde : A consommer entre 2017 et 2022.



*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

