

Domaine familial depuis 8 générations

## 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, elevage en barrique, filtration légère.

## **Dégustation**

Visuel: Couleur rouge, soutenue, reflet violine.

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 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 lomainedes3cellier@3cellier.f



