

Côtes-du-Rhône Rouge 2016 3

Région : Vallée-du-Rhône **Appellation :** Côtes-du-Rhône

Cuvée : 3 **Couleur :** Rouge **Millésime :** 2016

Terroirs : Sables / Safres, Limons.

Lieux-dits : Husson Nord, Saint-Laurent.

Assemblage : Grenache Noir 65% , Syrah 30% , Mourvèdre 5% .

Degré : 14.4% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 8000 bouteilles.

Contenances disponibles : 500ML, 750ML

Date de mise en bouteilles : 24-02-2017

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Eraflage, fermentation en cuve en ciment brut, vinification classique.

Elevage en cuve inox, collage, filtration légère, bouchon traditionnel en liège.

Dégustation

Visuel : Couleur grenat, soutenue, reflet violette.

Olfactif : Aromatique, fruité, arômes de poivre noir, de réglisse, de cassis, de cerise griotte, de fruits frais.

Gustatif : La bouche est fruitée, généreuse, charnue, avec des notes de chocolat, d'épices, de fruits frais. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

Service

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

Garde : A consommer entre 2017 et 2021

Distinctions

Decanter 2.5 ★



*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

