



Cellier des Princes

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

NOVE SED NON NOVA



* La manière est nouvelle mais non la matière



Cellier des Princes
Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Communiqué de Presse

UNE NOUVELLE GAMME « HAUTE-COUTURE », SIGNÉE CELLIER DES PRINCES & PHILIPPE CAMBIE

Depuis 10 ans, la cave n'a cessé d'investir dans la viticulture et la vinification afin d'améliorer continuellement la qualité de ses vins. Entre autres, pour l'élevage de ses emblématiques Châteauneuf-du-Pape, le Cellier des Princes et son œnologue Thierry Ferlay ont opté pour la **modernité**, en acquérant des demi-muids. Ces derniers permettent un contact progressif du bois avec le vin.

Le Cellier des Princes offre des vins représentatifs de l'expression la plus pure de chaque terroir. L'alliance des **méthodes traditionnelles** et des **équipements modernes** crée des vins soyeux avec une large palette aromatique, de la rondeur et une belle longueur. Ces vins plaisent autant aux plus grands connaisseurs qu'au grand public.

Le Cellier des Princes poursuit son chemin à la hauteur d'une appellation icône, avec la récente collaboration de Philippe Cambie.

Philippe Cambie, né dans les vignes du Languedoc, est le **défenseur inconditionnel du Grenache** et **LE spécialiste** de ce cépage roi de la Vallée du Rhône Méridionale. Sa philosophie est de travailler dans un rapport amical avec les propriétaires. Ses valeurs, comme la **générosité** et l'**humilité**, lui viennent en partie du rugby (qu'il pratiqua à haut niveau).

Désigné "Winemaker of the year" en 2010 par Robert Parker, Philippe Cambie conseille les domaines les plus prestigieux sur Châteauneuf-du-Pape et en Rhône Méridional. Il a également une reconnaissance internationale lui permettant de conseiller notamment aux USA. Il se distingue par l'**obtention, à 15 reprises, de la note parfaite de 100/100 par Robert Parker.**

Conquis par le **potentiel exceptionnel des terroirs du Cellier des Princes** et par la **qualité de ses vins**, Philippe Cambie a choisi de collaborer pour la première fois avec une cave coopérative. Cette collaboration poursuit l'ascension qualitative du Cellier des Princes.

Depuis 2017, Thierry Ferlay et Philippe Cambie façonnent la création de deux nouveaux vins « haute-couture », qui forment la gamme Hérédita. Produits en **quantité limitée**, les vins sont emplis de **finesse, d'élégance** et de **volupté**.

Issue de Grenaches centenaires et élevée en demi-muids, cette gamme allie **tradition et modernité**, d'où sa devise

«NOVE SED NON NOVA,

la manière est nouvelle mais non la matière.»



Le Cellier des Princes

758 Route d'Orange - 84 350 Courthézon - FRANCE

Phone. : +33 (0)4 90 70 21 44 - Fax : +33 (0)4 90 70 27 56

E-Mail: lesvignerons@cellierdesprinces.fr - Site Internet : www.cellierdesprinces.fr



Cellier des Princes
Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Communiqué de Presse

UNE NOUVELLE GAMME « HAUTE-COUTURE », SIGNÉE CELLIER DES PRINCES



CÔTES-DU-RHÔNE HÉRÉDITA

Terroir d'origine // Argilo siliceux.

Cépages // Grenache 70 % et Syrah 30 %

Vinification Egrappage, cuvaison de 4 semaines avec remontages et délestages. Température de fermentation de 25 à 30°C.

Vieillessement // 8 mois en cuve inox

Notes de dégustation // Le nez est élégant et gourmand, sur des notes de fruits rouges frais et de réglisse. La bouche est épicée, les tannins sont veloutés.

Conseils de dégustation // Garde de 4-5 ans. Servir à 15° - 16°C.

Conseils d'accompagnement //

Un vin à apprécier dès aujourd'hui sur tous les plats de la cuisine méditerranéenne ou sur des plats en sauce et du fromage.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE HÉRÉDITA

Terroir d'origine // Coteaux et Galets roulés.

Cépages // Grenache 95% et Mourvèdre 5 %

Vinification // Egrappage, cuvaison de 5 semaines, délestages et remontages journaliers. Température de fermentation de 28 à 30°C.

Vieillessement // 12 mois en demi-muids

Notes de dégustation // Le nez est intense et complexe, sur des notes de cerise à l'eau de vie, d'épices douces et de garrigue. La bouche est puissante et suave, sur une longue finale.

Conseils de dégustation // Vin de garde de 8-10 ans. Servir à 15° - 16°C.

Conseils d'accompagnement // Il s'accorde avec tous les plats en sauce, gibiers et fromages.



Le Cellier des Princes

758 Route d'Orange - 84 350 Courthézon - FRANCE

Phone. : +33 (0)4 90 70 21 44 - Fax : +33 (0)4 90 70 27 56

E-Mail: lesvignerons@cellierdesprinces.fr - Site Internet : www.cellierdesprinces.fr