



# CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Signature

## CHÂTEAUNEUF DU PAPEHAUTS DES COTEAUX

### 2019



*Les Hauts des Coteaux est la Grande Cuvée du Cellier des Princes qui n'est produite que dans les meilleures années. Pour réaliser cette cuvée, les meilleures parcelles en coteaux sont sélectionnées ainsi que la plupart de nos plus anciennes vignes.*

#### TERROIR D'ORIGINE

Haut de Coteaux et galets roulés sur Courthézon majoritairement puis sur Bédarrides et Orange.

#### CÉPAGES

Grenache 90%, Mourvèdre 5 %, Syrah 5 %

#### VINIFICATION

Egrappage, cuvaion 25 jours en cuve inoc, délestages et remontages journaliers. Température de fermentation 28 à 30°C.

Élevage de 12 mois en barriques afin de lui apporter rondeur et complexité aromatique.

#### VIEILLISSEMENT

12 mois en fût dont 1/3 de fût neuf puis en bouteille avant la commercialisation.

#### NOTE DE DÉGUSTATION

Les Hauts des Coteaux est un vin issu d'une sélection de quelques parcelles de plus de 60 ans, situé dans nos meilleurs coteaux avec de très faibles rendements (moins de 30 hL par hectare). Ceci lui confère une grande intensité et complexité aromatique ainsi qu'une forte structure tanique. Son passage en fûts de chêne lui apporte des arômes de vanille ainsi que de grillés et de réglisse.

Les tanins sont souples et soyeux. La longue finale est élégante et épicée.

#### CONSEILS DE DÉGUSTATION

A boire dès maintenant ou peut être gardé de 6-10 ans. Servir entre 15°-17°C.

#### CONSEIL D'ACCOMPAGNEMENT

Il s'accorde avec tous les plats en sauce de type daube provençale, magret de canard sauce aux cèpes, chevreuil aux aïelles et fromages affinés.



#### RÉCOMPENSES

2019 : 93 Pts Parker // 91 Pts Suckling // 90 Pts Vinous

2017 : 93 Pts Wine Enthusiast, Or Avignon, Or Féminalise, Or Macon

2016 : 94 Pts Wine Enthusiast, Or Pertuis, Or Féminalise

2015 : 91 Pts James Suckling, Or Gilbert & Gaillard

2013 : 91 Pts Vinous, Or Avignon

2012 : Or Féminalise, Or Berliner, Argent IWC & IWSC, 16 Pts Jancis Robinson