



# CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Signature

## CHÂTEAUNEUF DU PAPE - LA CHASSE DES PRINCES

### 2019



*Cette gamme a été créée en 2017 et est dédiée à des vins de gastronomie se mariant parfaitement avec les viandes de gibier. Ce Châteauneuf du Pape se mariera en l'occurrence merveilleusement bien avec le cerf, la biche ou le chevreuil.*

#### TERROIR D'ORIGINE

Galets roulés sur sous-sol d'argile et de silice, principalement sur le village de Courthézon.

#### CÉPAGES

90% Grenache, 5% Syrah, 5% Mourvèdre

#### VINIFICATION

Égrappage, cuvaison de 20 à 30 jours en cuve inox, remontages et délestages journaliers. Température 28 à 30°C. Elevage en cuve béton pour assouplir les tanins.

#### VIEILLISSEMENT

10 à 12 mois en cuve béton. Pas de bois afin de montrer la parfaite expression du terroir et la pureté du fruit.

#### NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe rouge assez profonde. Nez puissant et complexe mêlant fruits rouges et fruits noirs bien mûrs avec des notes épicées. Il présente une belle structure en bouche avec un excellent équilibre. Les tanins sont fins et soyeux.

#### CONSEILS DE DÉGUSTATION

A déguster dès maintenant et peut être gardé 5-6 ans. Servir à 16°-18°C.

#### CONSEIL D'ACCOMPAGNEMENT

Délicieux avec un civet de chevreuil à l'ancienne, des filets de chevreuil sauce grand veneur, du boudin noir aux pommes ou bien des fromages affinés.



#### RÉCOMPENSES

Millésime 2018 : Or Lyon

Millésime 2017 : Or Mâcon

Millésime 2016 : 93 Pts Wine Enthusiast // Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2015 : Or Gilbert & Gaillard // Or Féminalises