



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Signature

CHÂTEAUNEUF DU PAPE - LE BLASON DU PRINCE

2022



Cuvée traditionnelle du Cellier des Princes. Cet Châteauneuf du Pape est un assemblage de nos vignes sur nos 3 terroirs, les Galets Roulés, les Safres et les Calcaires caillouteux.

TERROIR D'ORIGINE

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

CÉPAGES

Grenache 90%, Mourvèdre 5 %, Syrah 5 %

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

Ce vin s'accordera parfaitement aux viandes rôties ou en sauce, aux gibiers et formera un accord parfait avec les fromages affinés.



RÉCOMPENSES

2022 : Or Concours d'Orange // 90 pts James Suckling
2021 : 90-91 Pts Suckling // 15.5 Jancis Robinson
2020 : 90-92 Pts Dunnuck // 90 Pts Suckling // Or Gilbert & Gaillard
2019 : 91 Pts Wine Enthusiast // 89-91 Pts Parker // 91 Pts Vinous
2018 : Or Lyon, 91 Pts Wine Enthusiast
2017 : 92 Pts James Suckling // Or Macon 2018 // Or Gilbert & Gaillard 2018
2016 : 93 Pts Wine Enthusiast // Or Gilbert & Gaillard 2017 Guide 2018

Le Cellier des Princes, 758 Route d'Orange - 84 350 Courthézon - FRANCE

Tel +33 (0)4 90 70 21 44 - Fax +33 (0)4 90 70 27 56 - lesvignerons@cellierdesprinces.fr - www.cellierdesprinces.com