



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Cellier des Princes

CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE BIO, CELLIER DES PRINCES

2019



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.

Élevage 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

Cette cuvée nature a été réalisée dans le respect de l'environnement. C'est un vin avec une robe rubis, un nez intense de mûres et d'épices. La bouche est fruitée, puissante, avec des tanins élégants, et une longue persistance aromatique.

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

Millésime 2020 : 90 Pts & Médaille d'Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2019 : 90 Pts & Médaille Or Gilbert & Gaillard