



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Cellier des Princes

CÔTES DU RHÔNE BLANC "SÉLECTION"

2023



Notre Côte-du-Rhône est le fruit d'une sélection rigoureuse, avec une récolte principalement manuelle. Nos producteurs, qui excellent également dans la production de Châteauneuf-du-Pape, unissent leurs talents pour récolter ces deux appellations à la main. Cette attention minutieuse contribue à garantir une qualité optimale pour notre Côte-du-Rhône.

TERROIR D'ORIGINE

Argilo calcaires. Vignobles situés autour de Châteauneuf du Pape

CÉPAGES

Grenache blanc 45%, Clairette 27%, Roussane 15%, Viognier 7%, Marsanne 3%, Bourboulenc 3%.

VINIFICATION

Égrappage, Pressurage, Fermentation à basse température 14 à 16° C en cuve inox.

Pas de fermentation malolactique afin de préserver un maximum de fraîcheur et de tension.

VIEILLISSEMENT

2 à 3 mois en cuve inox avant mis en bouteille.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin blanc a une robe jaune claire aux reflets très lumineux. Le mode de vinification à basse température lui procure une grande finesse aromatique. Le nez présente des notes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, il présente un bel équilibre avec de la fraîcheur et beaucoup de gras.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

A boire dès maintenant mais peut être gardé 2-3 ans. Servir à 10°-12°C

CONSEIL D'ACCOMPAGNEMENT

Il peut être bu seul, en apéritif, mais s'accorde aussi parfaitement à tous les plats de crustacés et de poissons.



RÉCOMPENSES

Millésime 2022 : Or Concours de Brignoles // Or Gilbert & Gaillard
Millésime 2020 : 90 Pts "Wine Enthusiast" // 90 Pts James Suckling // Or Gilbert & Gaillard
Millésime 2019 : Or CGA Paris
Millésime 2018 : Or Gilbert & Gaillard
Millésime 2017 : Argent Orange
Millésime 2016 : Or CGA Paris

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