



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Nos Domaines & Cuvées Spéciales

CÔTES DU RHÔNE - SCEAU DU PRINCE ROUGE

2018



La très grande majorité des raisins utilisés pour la conception de nos Côtes-du-Rhône a été vendangée à la main. En effet, nos producteurs de Côtes-du-Rhône étant très souvent également producteurs de Châteauneuf-du-Pape, les vignobles se trouvent être très proches. Pour cette raison, les équipes de vendangeurs récoltent ces deux appellations à la main. Cela permet d'assurer une qualité optimale pour cette appellation.

TERROIR D'ORIGINE

Argilo-calcaire avec cailloux et galets roulés en surface.

CÉPAGES

Grenache 80%, Syrah 15%, Mourvèdre 5%.

VINIFICATION

Egrappage, cuvaision 3 à 4 semaines avec remontages et délestages. Température de fermentation 28 à 30°C.

VIEILLISSEMENT

6 mois en cuves béton.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin typique des Côtes du Rhône présente une belle robe grenat aux reflets rouges. Le nez intense évoque les fruits rouges, les épices et la garrigue. La bouche est bien équilibrée avec une attaque franche, beaucoup de rondeur et de volume. On y retrouve les arômes de fruits rouges avec une finale épicée.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

A boire dès maintenant mais peut être gardée 2-3 ans. Servir à 14°-16°C

CONSEIL D'ACCOMPAGNEMENT

Un vin qui se marie très bien avec des plats type steak frites, des plats de la cuisine méditerranéenne ou sur de plats en sauce et du fromage.



RÉCOMPENSES

2018 : Or Paris
2017 : Or Gilbert & Gaillard // Or Brignoles
2016 : Or Mâcon // Or Lyon
2015 : Or Brignoles // Or Mâcon