



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Signature

GIGONDAS - LA CHASSE DES PRINCES

2022



Cette gamme a été créée en 2017 et est dédiée à des vins de gastronomie se mariant parfaitement avec les viandes de gibier. Ce Gigondas sera un accord parfait avec le sanglier, tel que représenté sur l'étiquette.

TERROIR D'ORIGINE

Terrasses alluviales d'argile rouges avec cailloutis calcaires.

CÉPAGES

Grenache 80%, Syrah 10%, Mourvèdre 5%, Cinsault 5%.

VINIFICATION

Egrappage, foulage, cuvaison de 20 à 25 jours ; délestage et pigeage. Température de vinification 27 à 30°.

VIEILLISSEMENT

9 mois en cuve. Pas de barrique afin de montrer l'expression la plus pure du terroir et des cépages.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe brillante, rubis profond. Nez complexe et gourmand dominé par les fruits rouges et noirs, floral avec la pivoine, épices douces, cacao, réglisse et notes cigare.

Bouche tonique, ample et dense, tanins fins et soyeux, longue finale épicée et fruitée.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

A boire dès maintenant ou peut être gardée 6 - 10 ans. Servir à 16°-18°C

CONSEIL D'ACCOMPAGNEMENT

Terrine de sanglier, rôti de marcassin, rôti de porc aux pruneaux, pintade farcie, tomme, chèvre sec.



RÉCOMPENSES

Millésime 2022 : 89-92pts Jeb Dunnuck

Millésime 2020 : 92 Pts Suckling // 90 pts Jeb Dunnuck

Millésime 2019 : 90 Pts & Médaille Or Gilbert et Gaillard

Millésime 2016 : Or Gilbert & Gaillard