



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Signature

AOP VENTOUX - LA CHASSE DES PRINCES



Cette gamme, créée en 2017, est destinée aux vins de gastronomie qui s'accordent particulièrement bien avec des plats de chasse. Ce Ventoux rouge se mariera parfaitement avec un civet de lièvre, en harmonie avec l'esprit de son étiquette.

TERROIR

Sols argilo-siliceux

GRAPE VARIETIES

50 % Grenache, 35 % Syrah, 15% Carignan

WINEMAKING

Le raisin est égrappé avant une macération de quatre semaines avec remontages réguliers. La fermentation se déroule entre 25 et 30 °C.

AGEING

Le vin est élevé en cuve béton pendant six mois afin de préserver sa fraîcheur.

TASTING NOTES

Ce vin dévoile une robe grenat profonde aux nuances violacées. Son bouquet est frais et intense, mêlant des arômes de fruits rouges et de cerise. La bouche se caractérise par sa rondeur, ses saveurs fruitées et des tanins délicatement soyeux, accompagnés de notes épicées et fruitées.

TASTING ADVICES

À conserver pendant 2 à 3 ans. Servir entre 14 °C et 16 °C pour en apprécier pleinement les arômes.

PAIRING FOOD

À déguster dès maintenant, il s'accorde parfaitement avec une variété de plats méditerranéens, ainsi qu'avec des plats en sauce et des fromages.