



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Nos domaines

AOP CÔTES DU RHÔNE BIOLOGIQUE DOMAINE SAINT JACQUES ROUGE



Ce domaine a été créé au XVI^{ème} siècle par le Marquis de Causans. Il a appelé ce domaine "St Jacques" en mémoire de son fils qui avait lui aussi le même nom que l'apôtre. Domaine certifié biologique par Ecocert depuis 2012.

TERROIR D'ORIGINE

Sol argileux et calcaire. Le vignoble est localisé à Jonquières, à seulement quelques mètres de l'AOP CDR Villages Plan de Dieu.

CÉPAGES

Grenache 65%, Syrah 15 %, Carignan 15%, Mourvèdre 5%

VINIFICATION

Egrappage, cuvaison de 3 à 4 semaines, remontages et délestages journaliers. Température de fermentation 28 à 30°C. Le vin est élevé en cuve béton afin de montrer l'expression la plus pure du terroir et du fruit.

VIEILLISSEMENT

6 mois en cuve béton pour assouplir les tannins.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un beau rouge intense, aux reflets violets assez prononcés. Le nez est puissant avec une dominante de fruits rouges dont la framboise, la fraise ainsi que des notes épicées comme le réglisse. Bel équilibre en bouche avec beaucoup de fraîcheur, de la rondeur et des tanins fins et fondus.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

A boire dès maintenant mais peut être gardé 3-5 ans. Servir à 15°-17°C.

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Il s'accordera avec tous les plats de la cuisine méditerranéenne même épicés ainsi qu'avec des plats en sauce et des woks de légumes.



RÉCOMPENSES

- 2023 : Médaille d'Or Avignon // Médaille d'Or Concours de Lyon
- 2022 : Médaille d'Or Concours Macon
- 2021 : Médaille d'Or au Concours d'Orange
- 2020 : Médaille d'Or Féminale
- 2019 : Médaille d'Or Lyon
- 2018 : Médaille d'Or GG 2019
- 2017 : 2* et Coup de Coeur Guide Hachette
- 2016 : Médaille d'Or Orange