



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Signature

AOP CÔTES DU RHÔNE - LA CHASSE DES PRINCES



Cette gamme a été créée en 2017 et est dédiée aux vins gastronomiques s'accordant avec des plats de gibier. Ce Côtes du Rhône s'accordera parfaitement avec le canard, comme indiqué sur l'étiquette.

TERROIR D'ORIGINE

Argilo-calcaire avec cailloux et galets roulés en surface.

CÉPAGES

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

VINIFICATION

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

VIEILLISSEMENT

6 mois en cuves béton.

NOTES 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 jusqu'à 5 ans. Servir à 14°-16°C

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Il peut être dégusté dès maintenant avec un filet de magret de canard, tous les plats méditerranéens, les pizzas, le poulet grillé et le fromage.