



# CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Cellier des Princes

## AOP CÔTES DU RHÔNE SÉLECTION CELLIER DES PRINCES ROSÉ



Nous accordons une attention particulière à la récolte de nos raisins Côtes-du-Rhône, privilégiant la méthode manuelle. Nos viticulteurs, qui sont également des producteurs de Châteauneuf-du-Pape, récoltent ces deux appellations avec passion et dévouement. Cette approche garantit une qualité optimale pour nos vins AOP Côtes-du-Rhône.

### TERROIR D'ORIGINE

Argilo-calcaire.

### CÉPAGES

Grenache 80%, Syrah, Cinsault 20%.

### VINIFICATION

Egrappage, Pressurage direct. Fermentation à basse température 14 à 16° C.

### VIEILLISSEMENT

2 à 3 mois en cuve inox.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin, à la robe rose pâle et très brillante, est très aromatique avec des élégants parfums de fruits rouges, cerise, fraise et framboise. En bouche, il plait par sa rondeur, sa fraîcheur et son équilibre.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

A boire dès maintenant mais peut être gardé 1 à 2 ans Servir à 10°-12°C

### CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Il sera agréable sur des entrées chaudes, des grillades, des charcuteries et des poissons



### RÉCOMPENSES

Millésime 2022 : Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2021 : Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2020 : Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2019 : Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2018 : Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2017 : Argent Pertuis // Bronze Brignoles

Millésime 2016 : 1\* Guide Hachette // Or Gilbert & Gaillard 2016 // Or Avignon // Or Brignoles