



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Cellier des Princes

AOP CÔTES DU RHÔNE GRANDE RÉSERVE CELLIER DES PRINCES ROUGE



Un savoir-faire d'exception : la grande majorité de nos raisins dédiés à l'élaboration de nos Côtes-du-Rhône est minutieusement récoltée à la main. Nos producteurs, qui sont souvent également des producteurs de Châteauneuf-du-Pape, récoltent ces deux appellations à la main, grâce à des équipes de vendangeurs dédiées. Une garantie de qualité optimale pour cette appellation.

TERROIR D'ORIGINE

Argilo-calcaire avec cailloux et galets roulés en surface.

CÉPAGES

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

VINIFICATION

Egrappage, cuvaison de 3 semaines avec remontages et délestages. Température de fermentation 25 à 30° C.

VIELLISSEMENT

8 mois en cuve béton et partiellement boisé.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle robe grenat et un nez intense de petits fruits rouges et d'épices. En bouche, on note une attaque franche avec une belle fraîcheur, de la rondeur, une belle structure avec des tanins fins et fondus. On retrouve les arômes de fruits rouges avec une finale épicée.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

A boire dès maintenant ou peut être gardé 3-5 ans. Servir à 14°-16°C.

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Un vin à apprécier dès aujourd'hui sur tous les plats de la cuisine méditerranéenne ou sur des plats en sauce et du fromage.



RÉCOMPENSES

Millésime 2020 : Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2019 : Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2018 : Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2017 : Or Berliner Wein Trophy // Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2016 : Or Gilbert & Gaillard // Or Féminalises