



# CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Signature

## AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES LA CHASSE DES PRINCES ROUGE



Cette gamme a été créée en 2017 et est dédiée à des vins de gastronomie se mariant parfaitement avec les viandes de gibier.

Ce Côte du Rhône Villages se mariera en l'occurrence merveilleusement bien avec la biche, telle que représentée sur l'étiquette.

### TERROIR D'ORIGINE

Coteaux ou mourres argilo-siliceux.

### CÉPAGES

Grenache 70%, Mourvèdre 15% & Syrah 15%.

### VINIFICATION

Égrappage, cuvaison 15 à 20 jours, délestages et remontages journaliers. Température de fermentation 28 à 30° C.

### VIEILLISSEMENT

10 mois en cuve.

### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un beau rouge intense, le nez est puissant avec une dominante de fruits rouges tel le cassis accompagné par le réglisse et les épices. Très bel équilibre en bouche avec beaucoup de volume et une structure tannique affirmée mais des tanins souples et fondus.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

Garde : 5 ans. 14°-16°C

### CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Il s'accordera dès aujourd'hui avec tous les plats de la cuisine méditerranéenne même épicés et plus vieux, avec des plats en sauce ou du gibier.



### RÉCOMPENSES

Millésime 2020 : 90 Pts Suckling

Millésime 2019 : Or Paris // Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2018 : Or Paris

Millésime 2017 : Or Gilbert & Gaillard