



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Signature

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES - LA CHASSE DES PRINCES



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

Coteaux ou mourres argilo-siliceux.

GRAPE VARIETIES

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

WINEMAKING

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

AGEING

10 mois en cuve.

TASTING NOTES

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.

TASTING ADVICES

Garde : 5 ans. 14°-16°C

PAIRING FOOD

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.



AWARDS

Millésime 2023 : 90 pts James Suckling
Millésime 2020 : 90 Pts Suckling
Millésime 2019 : Or Paris // Or Gilbert & Gaillard
Millésime 2018 : Or Paris
Millésime 2017 : Or Gilbert & Gaillard