



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Art & Tendances

IGP MÉDITERRANÉE AROMA BLANC



Nos IGP Méditerranée sont produits sur des vignobles entourant l'appellation Châteauneuf-du-Pape dans un rayon de 10 km, sur des terroirs très qualitatifs. Cette nouvelle cuvée "Aroma" a été créée en 2017 et est proposée en bouchon à vis, pour d'une part répondre à la demande mondiale croissante mais aussi pour la simplicité d'ouverture pour les réceptions, bistros ou les pique-niques. L'idée de cette nouvelle cuvée était de faire le parallèle entre le vin et la musique, les notes de musique qui créent l'harmonie d'une mélodie, et les notes aromatiques qui créent l'harmonie du vin.

TERROIR

Argilo siliceux.

GRAPE VARIETIES

Grenache, Bourboulenc, Clairette, Marsanne, Roussanne et Sauvignon

WINEMAKING

Egrappage, pressurage, débouillage, fermentation à basse température 14 à 16° C en cuve inox. Embouteillé à la fin de l'hiver afin de conserver un maximum de fraîcheur aromatique. Pas de fermentation malolactique afin d'optimiser la fraîcheur, l'équilibre en maîtrisant l'acidité.

AGEING

Mise en bouteille au début du printemps afin de conserver un maximum de fraîcheur et d'intensité aromatique

TASTING NOTES

Ce vin blanc a une jolie robe jaune pâle à reflets verts. Il est issu de plusieurs cépages dont le Grenache qui apporte le gras et la rondeur en bouche et des notes de fleurs blanches, la Clairette qui amène des arômes floraux et la fraîcheur.

Marsanne et Roussanne apporte des arômes de fruits à noyaux, le Sauvignon une touche zestée et poivrée.

Le mode de vinification à basse température favorise une forte intensité aromatique.

TASTING ADVICES

A boire dès maintenant et peut être gardée de 2-3 ans. Servir entre 10 à 12°C.

PAIRING FOOD

Plats de crustacés et de poissons ou diverses entrées. Très bon avec des fromages de chèvre également.