



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Art & Tendance

IGP MÉDITERRANÉE À L'OMBRE DES PARASOLS ROSÉ



Bienvenue en Provence. Vous devez avoir rencontré de nombreux pins parasols lors de vos séjours en Provence. Ce pin emblématique de la région, porte le nom caractéristique de parasol du fait de son allure rappelant celle d'un parasol déployé et de l'ombre qu'il procure. Protecteur, ce dernier vous invite à vous rafraîchir à l'ombre accompagné d'un verre de rosé, en famille ou entre amis.

TERROIR D'ORIGINE

Argilo siliceux

CÉPAGES

70% Grenache, 15% Syrah et 15% Cinsault

VINIFICATION

Égrappage, pressurage direct. Fermentation à basse température 14 à 16°C.
Mis en bouteille à la fin de l'hiver afin de conserver toute la fraîcheur et les arômes.

VIEILLISSEMENT

3 mois en cuve inox pour préserver la fraîcheur aromatique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin à la robe brillante est très aromatique avec des notes de petits fruits rouges, fraises et framboises. En bouche il plaît par sa fraîcheur.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servir à 10-12°C

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Il pourra être consommé en apéritif, sur des fruits de mer, des salades, sur des entrées chaudes, des grillades, des pizzas ou des poissons.



RÉCOMPENSES

Millésime 2022 : Médaille d'Or Concours des vins d'Orange
Millésime 2021 : Or Gilbert & Gaillard // Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris 2022 ; 89pts et Best Buy Wine Enthusiast
Millésime 2020 : Médaille Or 70 M de Dégustateurs 2021
Millésime 2019 : Or Gilbert & Gaillard
Millésime 2018 : Or Gilbert & Gaillard
Millésime 2017 : Or Avignon // Or Pertuis // Or Gilbert & Gaillard
Millésime 2015 : Or Avignon // Or Gilbert & Gaillard