



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Signature

IGP VAUCLUSE - CELLIER DES PRINCES



Découvrez ce vin rouge d'exception issu du Vaucluse, bénéficiant d'un climat méditerranéen idéal et d'un terroir unique. Avec sa signature Rhodanienne fruitée et généreuse, ce vin incarne l'excellence des cépages soigneusement sélectionnés. Profitez de l'expertise et du savoir-faire du Cellier des Princes dans chaque gorgée, le reflet de notre engagement envers la qualité et la tradition.

TERROIR

Argilo siliceux. Localisé sur des terroirs autour de Châteauneuf du Pape.

GRAPE VARIETIES

Grenache 70% - Syrah, Caladoc, Carignan 30%

WINEMAKING

Egrappage, cuvaison 6 à 10 jours en cuve inox avec remontages. Température de fermentation 26 à 28° C.

AGEING

9 mois en cuve béton puis 3 mois en bouteilles afin d'arrondir et d'assouplir les tannins.

TASTING NOTES

La robe est rouge cerise aux reflets violets. Le nez est intense, aux parfums de cerise et de cassis. Au palais, on retrouve des notes de petits fruits rouges acidulés. Agréable à boire jeune, il a une attaque franche en bouche, c'est un vin souple et fruité.

TASTING ADVICES

A boire dès maintenant mais peut être gardée 2 à 3 ans. Servir à 14°-16°C

PAIRING FOOD

Avec les pizzas, les saucisses, les viandes grillées et généralement avec tout type de cuisine méditerranéenne. C'est un vin de bistrot typique, un vin de tous les jours.