



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Nos domaines

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES PLAN DE DIEU DOMAINE PIÉCAUD ROUGE



Ce vignoble situé sur des côteaux à Valréas a appartenu par le passé à un ancien général de l'armée de Napoléon Bonaparte. C'est pour cette raison que Napoléon Bonaparte est représenté sur l'étiquette, en référence à l'ancien propriétaire.

Valréas est l'un des 20 Villages au terroir exceptionnel leur permettant d'indiquer le nom de leur villages en tant qu'appellation Côtes du Rhône Villages communal. Valréas est juste au nord de Vinsobres, son climat frais permet au cépage Syrah de s'exprimer pleinement. En l'assemblant avec le Grenache, cépage méridional, nous obtenons un accord parfait entre le Nord et le Sud de la Vallée du Rhône, entre générosité et élégance.

TERROIR D'ORIGINE

Galets roulés sur argiles rouges

CÉPAGES

Grenache 80%, Syrah 20%

VINIFICATION

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

VIEILLISSEMENT

6 mois en cuve béton

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un beau rouge intense aux reflets violets prononcés. Le nez est puissant, fruité avec une dominante de fruits rouges tels que la cerise et la groseille, accompagnés par des notes de garrigues, thym et romarin. Bel équilibre en bouche avec beaucoup de volume et des tanins fins et soyeux.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Peut être gardée 3-5 ans. Servir à 16-18°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 2023 : Médaille d'Or Feminalise 2024

Millésime 2020 : Argent Avignon // 91pts International Wine Report

Millésime 2019 : Médaille d'Or Concours des Vins d'Orange

Millésime 2018 : Médaille d'Or Avignon

Millésime 2017 : Médaille d'Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2016 : Médaille d'Or Orange