



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Cellier des Princes

AOP GIGONDAS CELLIER DES PRINCE ROUGE



Ce Gigondas provient de vignobles situés dans le Village de Gigondas au sein de la chaîne de montagne des Dentelles de Montmirail, dont le nom vient de leurs crêtes taillées et érodées par le temps, ciselées tel un ruban de dentelle.

TERROIR D'ORIGINE

Terrasses alluviales d'argile rouges avec cailloutis calcaires.

CÉPAGES

Grenache 80%, Syrah 10%, Mourvèdre 5%, Cinsault 5%.

VINIFICATION

Égrappage, foulage, cuvaison de 20 à 25 jours ; délestage et pigeage. Température de vinification 27 à 30°.

VIEILLISSEMENT

9 mois en cuve. Pas de barrique afin de montrer l'expression la plus pure du terroir et des cépages.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe brillante, rubis profond. Nez complexe et gourmand dominé par les fruits rouges et noirs, floral avec la pivoine, épices douces, cacao, réglisse et notes cigare. Bouche tonique, ample et dense, tanins fins et soyeux, longue finale épicée et fruitée.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

A boire dès maintenant ou peut être gardée 6-10 ans. Servir à 16°-18°C

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Épaule d'agneau rôtie, bavette aux échalotte, rôti de porc aux pruneaux, pintade farcie, tomme, chèvre sec.



RÉCOMPENSES

Millésime 2023 : Médaille Or Féminales 2024

Millésime 2022 : 90 Pts James Suckling

Millésime 2021 : 15.5 Jancis Robinson

Millésime 2019 : Médaille Or Gilbert & Gaillard & 90 pts

Millésime 2016 : Médaille Or Gilbert & Gaillard