



# CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Cellier des Prince

## AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CELLIER DES PRINCES BIO ROUGE



Découvrez notre nouveau Châteauneuf-du-Pape biologique, une cuvée née en 2020, produit sur le terroir préservé de la commune de Courthézon. Élaboré avec engagement dans le développement durable, ce vin reflète la pureté de notre vignoble, où la nature s'épanouit avec des herbes, des plantes, des abeilles et des papillons. Une expérience gustative en harmonie avec la nature.

### TERROIR

Galets roulés sur sous-sol d'argile et de silice, principalement sur le village de Courthézon

### GRAPE VARIETIES

Grenache 90%, Mourvèdre 5 %, Syrah 5 %

### WINEMAKING

Égrappage, cuvaision de 20 à 30 jours en cuve inox, remontages et délestages journaliers. Température 28 à 30°C. Elevage en cuve béton pour assouplir les tanins

### AGEING

10 à 12 mois en cuve béton. Pas de bois afin de montrer la parfaite expression du terroir et la pureté du fruit.

### TASTING NOTES

Cette cuvée nature a été réalisée dans le respect de l'environnement. C'est un vin avec une robe rubis, un nez intense de mûres et d'épices. La bouche est fruitée, puissante, avec des tanins élégants, et une longue persistance aromatique.

### TASTING ADVICES

A déguster dès maintenant et peut être gardé 5-6 ans. Servir à 16°-18°C.

### PAIRING FOOD

Ce vin s'accordera parfaitement aux viandes rôties ou en sauce, aux gibiers et formera un accord parfait avec les fromages affinés.



### AWARDS

Millésime 2020 : 90 Pts & Médaille d'Or Gilbert & Gaillard  
Millésime 2019 : 90 Pts & Médaille Or Gilbert & Gaillard