



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Cellier des Princes

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CELLIER DES PRINCES BLANC



Moins de 5000 bouteilles par an, ce Châteauneuf Blanc est le petit trésor du Cellier des Princes.

TERROIR D'ORIGINE

Argilo siliceux avec des galets roulé en surface.

CÉPAGES

Grenache Blanc 60%, Roussane 30%, Clairette 10%.

VINIFICATION

Egrappage, macération pelliculaire 6 heures, pressurage. Fermentation à basse température 14 à 16°C en cuve inox.

Batonnage régulier des lies lors de l'élevage afin d'apporter de la rondeur et du gras.

VIEILLISSEMENT

Elevage sur lies en barriques pour 6 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle robe jaune or brillante aux reflets très lumineux.

Le mode de vinification à basse température et l'élevage en barrique offre à ce vin une très grande finesse et complexité aromatique. Le nez est dans un registre de miel, de cire d'abeille et de fleurs blanches, acacia et aubépine. La bouche présente un parfait équilibre avec beaucoup de gras et de volume.

Une grande finesse et beaucoup d'équilibre.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

A boire dès maintenant et peut se garder de 3-5 ans. Servir entre 12°C et 14°C.

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Il s'accorde parfaitement aux poissons et à tous les plats de crustacés tel que le Homard à l'armoricaine. Il s'accorde aussi merveilleusement au poulet de bresse à la crème, ainsi qu'aux fromages de chèvre. Il peut accompagner tous les desserts.



RÉCOMPENSES

Millésime 2021 : 91 pts Wine Advocate, Robert Parker // 15.5 Jancis Robinson

Millésime 2020 : 91 Pts Parker

Millésime 2019 : Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2018 : 91 Pts Parker // 90 Pts Wine Enthusiast // Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2017 : 90 Vinous

Millésime 2016 : 91 Parker (Wine Advocate) // Or Vinsobres