



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Signature

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CUVÉE SAINTE VIERGE ROUGE



La Cuvée Sainte Vierge est faite à partir de parcelles de vignes sur le village de Courthézon, sur des sols de galets roulés sur sous sols sableux. Cette cuvée tient son nom en référence à la statue de la vierge Marie se trouvant dans le vignoble.

TERROIR D'ORIGINE

Gros galets roulés sur sols sableux.

CÉPAGES

90% Grenache, 5% Syrah et 5% Mourvèdre. Parcelles sélectionnées de vieilles vignes de Grenache.

VINIFICATION

Egrappage, cuvaion 20 jours en cuve inox, remontages et délestages journaliers.

Température de fermentation de 28 à 30°C.

Longue macération afin d'extraire de façon douce le fruit et les tanins.

VIELLISSEMENT

12 mois en cuve béton. Pas de barrique afin de montrer l'expression la plus pure du fruit et du terroir.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge très profonde. Nez puissant et complexe mêlant fruits rouges et fruits noirs bien mûrs avec des notes épicées. Il présente une belle structure en bouche avec un excellent équilibre entre le fruit et les tanins. Les tanins sont fins et soyeux. Vin élégant sur la finesse, plus que sur la concentration.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

A boire dès maintenant ou peut être conservée de 3 à 8 ans.

Servir à 16-18°C.

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

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



RÉCOMPENSES

Millésime 2022 : 16/20 Jancis Robinson, Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2021 : 89-90 Pts Suckling // 15.5 Jancis Robinson

Millésime 2019 : 91 Pts Wine Enthusiast, 89-91 Pts Parker, 90 Pts et Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2018 : 90 Pts Wine Enthusiast // 90 Pts Gilbert & Gaillard, Or G&G

Millésime 2017 : Or Mâcon

Millésime 2016 : Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2015 : 88-90 Parker // Or Gilbert & Gaillard // 89 Wine Spectator