



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Signature

AOP CÔTES DU RHÔNE SCEAU DU PRINCE BLANC



La très grande majorité des raisins utilisés pour la conception de nos Côtes-du-Rhône a été vendangée à la main. En effet, nos producteurs de Côtes-du-Rhône étant très souvent également producteurs de Châteauneuf-du-Pape, les vignobles se trouvent être très proches. Pour cette raison, les équipes de vendangeurs récoltent ces deux appellations à la main. Cela permet d'assurer une qualité optimale pour cette appellation.

TERROIR D'ORIGINE

Argilo calcaires. Vignobles situés autour de Châteauneuf du Pape

CÉPAGES

Grenache blanc 45%, Clairette 27%, Roussane 15%, Viognier 7%, Marsanne 3%, Bourboulenc 3%.

VINIFICATION

Égrappage, Pressurage, Fermentation à basse température 14 à 16° C en cuve inox. Pas de fermentation malolactique afin de préserver un maximum de fraîcheur et de tension.

VIEILLISSEMENT

2 à 3 mois en cuve inox avant mis en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin blanc a une robe jaune claire aux reflets très lumineux. Le mode de vinification à basse température lui procure une grande finesse aromatique. Le nez présente des notes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, il présente un bel équilibre avec de la fraîcheur et beaucoup de gras.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

A boire dès maintenant mais peut être gardé 2-3 ans. Servir à 10°-12°C.

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Il peut être bu seul, en apéritif, et s'accorde parfaitement à tous les plats de crustacés et de poissons.



RÉCOMPENSES

2023 : Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris
2022 : Médaille d'Or Gilbert & Gaillard // Médaille d'Or Concours de Brignoles
2020 : Médaille Or Gilbert & Gaillard
2019 : Médaille Or CGA Paris
2018 : Médaille Or Gilbert & Gaillard
2016 : Or Paris