



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Signature

AOP CÔTES DU RHÔNE COURONNE DU PRINCE ROUGE



La Couronne du Prince est la Grande Cuvée du Cellier des Princes en Côtes du Rhône qui n'est produite que dans les meilleures années. Pour réaliser cette cuvée, les meilleures parcelles sont sélectionnées, majoritairement en Syrah ce qui rend cette cuvée méridionale marginale par rapport à la majorité des cuvées en Grenache. Nous sélectionnons également nos vieilles vignes en Côtes du Rhône qui ont entre 30 et 50 ans et l'ensemble des raisins est vendangé à la main.

TERROIR D'ORIGINE

Coteaux ou mourres argilo-siliceux avec en surface alluvions alpins.

CÉPAGES

Syrah 50%, Grenache 45%, Mourvèdre 5%.

VINIFICATION

Vendangés à la main. Egrappage total, Cuvaision de 4 à 5 semaines en cuve inox, délestages journaliers et remontages. Température de fermentation de 28 à 30°C.

VIEILLISSEMENT

12 mois en fûts de chêne dont 1/3 de barriques neuves (système de rotation de 3 ans).

NOTES DE DÉGUSTATION

La vendange est triée et ramassée à maturité optimale. Ce vin est un assemblage de trois cépages typiques des Côtes-du-Rhône. Le Grenache apporte la puissance, le gras et la rondeur, la Syrah amène les épices poivrées, les arômes de framboise et les nuances violettes et sombres de la robe et enfin le Mourvèdre offre sa complexité, sa structure et sa charpente. Son passage en fûts de chêne lui confère des parfums vanillés, des notes fumées et réglissées et lui apporte de la complexité et de la longueur. L'équilibre en bouche est parfait avec un boisé qui se marie parfaitement au fruit.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

A boire dès maintenant et peut être conservé jusqu'à 8 ans. Servir entre 14 °C et 18 °C.

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Il peut être consommé avec tous les plats de la cuisine méditerranéenne même épicés, s'accorde parfaitement avec des plats en sauce, des viandes grillées telles qu'un gigot d'agneau au thym, ou du gibier tel que la sanglier ou le chevreuil.



RÉCOMPENSES

Millésime 2019 : Or Lyon // 90 pts James Suckling

Millésime 2018 : Médaille Or Féminalise // 91 pts James Suckling

Millésime 2017 : 90 Pts James Suckling, médaille d'or Orange

Millésime 2016 : 90 Pts James Suckling, 2 étoiles Guide Hachette, médaille d'or Mâcon, médaille d'or Orange

Millésime 2015 : 88-90 Robert Parker, 1 étoile Guide Hachette