



# CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Signature

## AOP CÔTES DU RHÔNE SCEAU DU PRINCE ROSÉ



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-calcaire.

### CÉPAGES

Grenache 80%, Syrah, Cinsault 20%.

### VINIFICATION

Egrappage, Pressurage direct. Fermentation à basse température 14 à 16° C.

### VIELLISSEMENT

2 à 3 mois en cuve inox.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin, à la robe rose pâle et très brillante, est très aromatique avec des élégants parfums de fruits rouges, cerise, fraise et framboise. En bouche, il plaît par sa rondeur, sa fraîcheur et son équilibre.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

A boire dès maintenant mais peut être gardé 1 à 2 ans Servir à 10°-12°C

### CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Il sera agréable sur des entrées chaudes, des grillades, des charcuteries et des poissons



### RÉCOMPENSES

Millésime 2022 : Or Gilbert & Gaillard 2023

Millésime 2020 : Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2019 : Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2018 : Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2016 : Or Gilbert & Gaillard 2016 // Or Avignon // Or Brignoles

Millésime 2015 : Or Gilbert & Gaillard 2016