



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Signature

AOP CÔTES DU RHÔNE HÉRÉDITA ROUGE



Héredita est une cuvée née de la collaboration entre Philippe Cambie, spécialiste du Grenache et du Cru Châteauneuf du Pape, meilleur oenologue de l'année 2010 par Parker, et Thierry Ferlay, oenologue talentueux du Cellier des Princes depuis 2009. Ce Côtes du Rhône issue de vieilles vignes de Grenache et de Syrah allie tradition et modernité, d'où sa devise "NOVE SED NON NOVA", la manière est nouvelle mais non la matière.»

TERROIR D'ORIGINE

Argilo siliceux, calcaires avec quelques galets roulés en surface. Les vignes sont situées autour de nos vignes en Châteauneuf du Pape.

CÉPAGES

Grenache 70 % et Syrah 30 %

VINIFICATION

Égrappage total, cuvaison de 4 semaines avec remontages et délestages. Température de fermentation de 25 à 30°C.

VIEILLISSEMENT

Elevage bois de 6 mois

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est élégant et gourmand, sur des notes de fruits rouges frais et de réglisse. La bouche est onctueuse, les tannins sont veloutés. Longue finale épicée.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

A boire dès maintenant et peut être gardée en cave 4-5 ans. Servir à 15°-16°C.

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Un vin à apprécier dès aujourd'hui sur tous les plats de la cuisine méditerranéenne ou sur des plats en sauce et du fromage.



RÉCOMPENSES

Millésime 2021 : Médaille d'Or Concours d'Orange // 91pts International Wine Report

Millésime 2020 : Médaille d'Or Féminales

Millésime 2019 : Médaille d'Or Terre de Vin // Or Gilbert & Gaillard // 16.5 Jancis Robinson

Millésime 2018 : Médaille d'Or Orange // Or Pertuis // 89-92 Pts Jeb Dunnuck

Millésime 2017 : 89-91 Pts Jeb Dunnuck