



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Nos domaines

AOP RASTEAU, DOMAINE DES DEUX RIVIÈRES ROUGE



Découvrez le Domaine des Deux Rivières, une toute nouvelle cuvée née en 2023, provenant d'un vignoble situé sur un relief collinaire à Rasteau encadré par deux rivières l'Aygues et l'Ouvèze. Issue des vignes du vigneron passionné Julien Cornud, ce vin certifié Haute Valeur Environnementale reflète l'amour et le respect qu'il a pour son terroir. bercé par le légendaire mistral et ensoleillé par les rayons provençaux, il offre une profondeur et une finesse exceptionnelles. Plongez dans l'essence de ce Cru de Rasteau, un véritable bijou de la Vallée du Rhône Méridionale.

TERROIR D'ORIGINE

Marnes.

CÉPAGES

Grenache 80%, Mourvèdre 15%, Syrah 5%.

VINIFICATION

Egrappage, cuvaison 5 semaines avec remontages et délestages. Température de fermentation 25 à 30° C.

VIEILLISSEMENT

6 mois en cuve.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle robe grenat soutenue. Le nez est intense et complexe avec des notes de fruits noirs (mûre) et d'épices. La bouche est ample et fruitée avec des tanins très soyeux.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Garde 3-5 ans. A servir entre 14 °C et 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, des volailles ou du fromage.



RÉCOMPENSES

Millésime 2022 : Médaille Or Vinalies France 2023 (Grand Or) // Médaille Or Feminalise 2023