



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Cellier des Princes

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES "TRADITION" CELLIER DES PRINCES



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

Sols de marnes argileuses et de galets roulés. Les raisins proviennent des vignobles de Plan de Dieu, sur Orange et Courthézon autour de Châteauneuf-du-Pape.

CÉPAGES

Grenache 70%, Mourvèdre 15%, Syrah 15%.

VINIFICATION

Égrappage, cuvaison 20 à 25 jours, délestages et remontages journaliers. Température de fermentation 28 à 30° C.

VIEILLISSEMENT

10 mois en cuve béton pour assouplir les tanins.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un beau rouge intense, le nez est puissant avec une dominante de fruits rouges, tel que le cassis, accompagnée par le réglisse et les épices. Très bel équilibre en bouche avec beaucoup de volume et une structure tannique affirmée mais des tanins souples et fondus.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

A boire dès maintenant ou peut être conservé 3-5 ans. Servir à 16°-18°C

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Il s'accordera dès aujourd'hui avec tous les plats de la cuisine méditerranéenne même épicés et plus vieux, avec des plats en sauce ou du gibier.



RÉCOMPENSES

Millésime 2021 : Médaille Or Gilbert & Gaillard // 90pts James Suckling
Millésime 2020 : Médaille Or Gilbert & Gaillard
Millésime 2019 : 90 pts Tasted par Andreas Larsson // Médaille Or Gilbert & Gaillard
Millésime 2015 : Or Gilbert & Gaillard
Millésime 2016 : Or Orange // Or Vinsobres
Millésime 2017 : Or Gilbert & Gaillard