



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Cellier des Princes

AOP VACQUEYRAS CELLIER DES PRINCE ROUGE



<div class="_description">Ce Vacqueyras provient de vignobles situés dans le village de Sarrans sur les contreforts des Dentelles de Montmirail, chaîne de montagne locale dont le nom vient de leur crêtes taillées et érodées par le temps, ciselées tel un ruban de dentelle.</div>

TERROIR D'ORIGINE

Argilo-calcaire avec en surface des alluviaux des "garrigues"

CÉPAGES

65 % Grenache, 25 % Syrah, 10 % Mourvèdre

VINIFICATION

Récoltés à la main avec sélection de parcelles en fonction de leur maturité.
3 à 4 semaines de macération et pressurage pneumatique.
Vinification et levage en cuve béton afin d'extraire les arômes et les tanins de façon douce, avant d'assouplir et d'arrondir les tanins durant l'élevage.

VIELLISSEMENT

9 mois en cuve béton pour assouplir les tanins.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge ruby, limpide avec reflets violacés.
Le vin propose un bouquet de fruits mûrs, coulis de cassis, confiture de fraise, beaucoup d'épices, de la violette et une touche de garrigue.
Le palet est suave et riche avec des tanins souples qui accompagnent parfaitement les arômes de réglisse.
Longue finale épicée.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

A boire dès maintenant et peut être gardé de 5-8 ans - Servir à 16-18°C

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Il accompagnera à merveille un pavé de boeuf en croûte, des côtes de veau à la normande ou encore une daube provençale.



RÉCOMPENSES

Millésime 2023 : Médaille d'Or Orange 2024
Millésime 2021 : Médaille d'Or Gilbert & Gaillard
Millésime 2020 : 90 Pts Suckling // 90 Pts et Médaille d'Or Gilbert & Gaillard ; Médaille d'Or Brignoles
Millésime 2018 : 90 Pts Dunnuck
Millésime 2016 : Médaille Or Gilbert & Gaillard