



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Signature

AOP VACQUEYRAS LA CHASSE DES PRINCES ROUGE



Cette gamme a été créée en 2017 et est dédiée à des vins de gastronomie se mariant parfaitement avec les viandes de gibier.

Ce Vacqueyras sera un accord parfait avec le faisan qui est représenté sur l'étiquette.

TERROIR D'ORIGINE

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

CÉPAGES

65 % Grenache, 25 % Syrah, 10 % Mourvèdre

VINIFICATION

Récolté 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

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 tannins 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 des suprêmes de faisan aux morilles, 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 2020 : 90 Pts & Médaille d'Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2016 : Or Gilbert & Gaillard