



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Cellier des Princes

AOP VENTOUX - RÉSERVE



Découvrez nos vins d'exception de l'appellation AOP Ventoux, cultivés au pied du Mont Ventoux. Nos vigneron passionnés créent des vins frais et équilibrés dans un environnement naturel préservé. Le Mont Ventoux, "Géant de Provence", apporte son influence bienfaisante. Notre engagement pour la préservation de l'écosystème se reflète dans chaque gorgée, cette cuvée est certifiée Haute Valeur Environnementale.

TERROIR D'ORIGINE

Argilo siliceux

CÉPAGES

Grenache 70%, Syrah 30%.

VINIFICATION

Egrappage, cuvaison 4 semaines avec remontages. Température de fermentation 25 à 30° C.

VIEILLISSEMENT

6 mois en cuve.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle robe grenat soutenue aux reflets violets. Le nez, frais et expressif, offre des notes de fruits rouges et de cerise. La bouche est ronde et fruitée avec des tanins très fins. On retrouve les notes de fruits rouges et d'épices.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Garde 2-3 ans. 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 et du fromage.



RÉCOMPENSES

Millésime 2022 : Médaille d'Or Concours de Brignoles ; 90 pts Jamie Goode