



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Cellier des Princes

CÔTES DU RHÔNE ROUGE "VIEILLES VIGNES"

2022



La majorité de nos raisins utilisés pour la conception de nos Côtes-du-Rhône est récoltée à la main. En tant que producteurs de renom à Châteauneuf-du-Pape, nos vignobles sont soigneusement vendangés à la main, garantissant une qualité optimale pour cette appellation. Les raisins proviennent de Vieilles Vignes en Côtes du Rhône, entre 40 et 50 ans, ce qui confère au vin de la personnalité et de la concentration.

TERROIR D'ORIGINE

Argilo-calcaire avec cailloux et galets roulés en surface.

CÉPAGES

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

VINIFICATION

Egrappage, cuvaison 3 à 4 semaines avec remontages et délestages. Température de fermentation 28 à 30° C.

VIEILLISSEMENT

6 mois en cuves béton.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin typique des Côtes du Rhône présente une belle robe grenat aux reflets rouges. Le nez intense évoque les fruits rouges, les épices et la garrigue. La bouche est bien équilibrée avec une attaque franche, beaucoup de rondeur et de volume. On y retrouve les arômes de fruits rouges avec une finale épicée.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

A boire dès maintenant mais peut être gardée 2-3 ans. Servir à 14°-16°C

CONSEIL D'ACCOMPAGNEMENT

Un vin qui se marie très bien avec des plats type steak frites, des plats de la cuisine méditerranéenne ou sur de plats en sauce et du fromage.



RÉCOMPENSES

Millésime 2022 : Médaille d'Or Concours de Brignoles // Médaille d'Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2021 : Or Lyon, Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2020 : Or "70 millions de consommateurs" // 89 Pts James Suckling // Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2019 : Or Féminalises // Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2018 : Or Paris // 90 Pts Decanter

Millésime 2017 : 90 Pts James Suckling // Or Brignoles // Or Gilbert & Gaillard // Bronze Decanter // Bronze IWC

Millésime 2016 : Or Mâcon // Or Lyon // Or Berliner Wein Trophy