



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Cellier des Princes

IGP MÉDITERRANÉE - CHARDONNAY/VIOGNIER

2022



Deux cépages qui se marient parfaitement et qui sont complémentaires. Le Chardonnay apporte son élégance, son côté floral et sa fraîcheur. Quant au Viognier, cépage typique de la Vallée du Rhône, il apporte des notes très aromatiques de fruits tropicaux, de miel et de la rondeur.

TERROIR D'ORIGINE

Argilo siliceux sur des terroirs autour de Châteauneuf-du-Pape.

CÉPAGES

Chardonnay 50 %, Viognier 50%.

VINIFICATION

Egrappage, pressurage. Fermentation à basse température 12 à 14° C. Pas de fermentation malolactique afin de conserver un maximum de fraîcheur et de maîtriser l'acidité.

VIEILLISSEMENT

2 mois en cuve inox avec une mise en bouteille à la fin de l'hiver afin de conserver toute la fraîcheur aromatique.

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin blanc a une jolie robe jaune pâle aux reflets nacrés. Il est issu de deux cépages très aromatiques, le Chardonnay et le Viognier. Le mode de vinification à basse température permet d'exhaler cette grande richesse aromatique. On y trouvera des parfums floraux très variés, mais aussi des notes fruitées, pêches et abricots mûrs. En bouche, il présente fraîcheur et gras.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

A boire dès maintenant et peut être gardé 1 à 2 ans. Servir à 10°-12°C

CONSEIL D'ACCOMPAGNEMENT

Il doit être bu très frais, seul en apéritif ou accompagnant des plats de crustacés et des poissons ou diverses entrées.



RÉCOMPENSES

- Millésime 2022 : Médaille d'Or Gilbert & Gaillard
- Millésime 2021 : Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris 2022 & Or Gilbert & Gaillard
- Millésime 2020 : Or Gilbert & Gaillard
- Millésime 2019 : Or Orange
- Millésime 2018 : Or Pertuis
- Millésime 2017 : Or Gilbert & Gaillard
- Millésime 2016 : Or Gilbert & Gaillard