



La
Célestière



Degré Alcoolique : 15.00
A Volatile : 0.44 g/l
A Totale : 3.14 g/l
pH : 3.84 SO2 Total : 96 mg/L
Sucre résiduel : < 0.4 g/l

SNC La Célestière

1956, route de Roquemaure
F-84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. 04 90 25 28 92
Fax: 04 90 25 33 29
44°03'4500" Nord 4°47'55.31" Est
www.lacelestiere.fr
info@lacelestiere.fr



La Confidentielle

Cuvée 2012- AOP-CHATEAUNEUF-DU-PAPE

LE MILLÉSIME 2012 : Un vin rare

Ce millésime est marqué par un été à pluviométrie très faible et aussi par un bel ensoleillement. Les pluies de la fin août et de fin septembre ont pour les premières permis à la végétation de ne pas subir les conséquences négatives d'un stress hydrique trop prolongé et pour les secondes de parfaire la maturité des parcelles récoltées tardivement. À la vendange les grappes étaient saines, aérées et bien colorées avec des rendements légèrement déficitaires. En résumé, 2012 s'annonce un millésime satisfaisant.

DATE DE VENDANGE : 13 octobre 2012.

CEPAGES ET SOLS :

100 % grenache plantées entre 1918 et 1920. Sol argilo calcaire issu du terroir LA CROZE.

DÉGUSTATION (Le 11 août 2016) :

La robe rouge grenat est puissante et brillante : au nez, on retrouve cette impression de puissance et de fraîcheur grâce à des arômes nets et marqués de menthe et de fruits rouges. Par la suite, on perçoit rapidement des notes de pain d'épice, de cannelle et de poivre. À la dégustation, cette cuvée très rare, issue de vieux ceps de grenache, remplit la bouche de notes de chocolat noir et de cacao légèrement amer. Les tanins, encore un peu présents laissent augurer un fort potentiel de garde. Après aération le poivre de Sechouan et les épices confèrent à ce vin une belle longueur. Vin à suivre pendant plusieurs années.

ACCORDS METS / VINS :

A ce vin rare, nous ne pouvons qu'associer des mets délicats et nous avons testé pour vous. En entrée : un millefeuille de foie gras à l'esturgeon fumé ou un gravelax de canard à la coriandre. Pour suivre : une selle d'agneau basse température ou un tournedos Rossini. Et pour terminer, un Brie de Meaux ou encore un gâteau au chocolat et aux noisettes.

TEMPERATURE DE SERVICE : 15 degrés.

POTENTIEL DE GARDE : 15 ans. Production limitée 1900 blles et 150 magnums