



Degré Alcoolique : 14.50
A Volatile : 0.46 g/l
A Totale : 2.92 g/l
pH : 3.72 SO2 Total : 55 mg/L
Sucre résiduel : 1.5 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



Côtes du Rhône Cuvée 2018

LE MILLÉSIME 2018 :

De mémoire de vigneron il faut remonter à plusieurs décennies pour retrouver un début d'année aussi pluvieux. Le cumul des précipitations a d'ailleurs atteint 833 mm sur les 10 premiers mois de 2018 contre 206 mm en 2017, année exceptionnellement sèche. Fort heureusement, septembre aura été épargné par les pluies d'équinoxe (limitées à 5 mm), ce qui aura permis aux vigneron de vendanger en toute sérénité, jusqu'à tard dans l'arrière-saison. Si les Grenaches et Cinsault ont bien supporté cette climatologie, cela n'a pas été le cas pour les Syrah.

CÉPAGES-SOLS : Grenache et cinsault

Sol argilo-calcaire et sablonneux avec galets.

DÉGUSTATION DU 6 MARS 2020 :

Ce Côtes du Rhône atypique sans Syrah a une belle robe pourpre, au nez nous retrouvons des notes de confiture de fruits rouges, l'attaque en bouche est souple et gourmand, les tanins sont bien fondus et dégagent une belle énergie. C'est un vin franc et généreux avec beaucoup de personnalité.

ACCORDS METS / VINS :

Ce vin gouleyant gorgé de fruit peut être servi un peu frais. On peut le marier avec des plats grillés tels une épaule d'agneau, des travers de porc, un steak au poivre, un saucisson chaud. Il animera les barbecues avec brio.

TEMPERATURE DE SERVICE :

14-15 degrés.

POTENTIEL DE GARDE :

5 ans

TARIF CAVEAU : 10,60 € TTC