



Degré Alcoolique : 15.00
A Volatile : 0.69 g/l
A Totale : 2.69 g/l
pH : 3.95 SO₂ Total : 42 mg/L
Sucre résiduel : 1.4 g/l

**Cuvée spéciale vieilles vignes
en conversion bio**

**Jancis ROBINSON : 17 /20
Saint-Marc 2015 Diplôme d'honneur**

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



Les Domaines

Cuvée 2011- AOP-CHATEAUNEUF-DU-PAPE

LE MILLÉSIME 2011 : Un Châteauneuf tout en harmonie

Des conditions de vendanges exceptionnelles. Avec un rendement moyen estimé à 33 hl/ha, la récolte 2011 à Châteauneuf-du-Pape revient dans les standards quantitatifs mettant ainsi fin à plusieurs années de récoltes faibles en volume. Les conditions météorologiques des vendanges auront permis de récolter les raisins à maturité optimale.

DATE DE VENDANGE :

28 septembre 2011.

CÉPAGES-SOLS :

Grenache et mourvèdre.

Sol sablonneux et argilo calcaire.

DÉGUSTATION DU 9 AOUT 2016 :

Belle robe pourpre, brillante.

Nez intense de griottes à l'eau de vie et de kirch en premier nez.

La suite évolue vers des arômes de tabac blond, pruneaux et cannelle. La bouche possède une grande netteté aromatique. Le mariage heureux de vieilles vignes de grenache et mourvèdre flatte le palais par son amplitude et sa densité.

C'est un festival de notes de garrigue, de figue, de pêche et de caramel et une finale qui dure, qui dure Ce vin bien équilibré, alliant richesse et souplesse est séduisant aujourd'hui mais il a aussi un joli potentiel pour la garde.

ACCORDS METS / VINS :

Cette cuvée puissante appelle des plats élaborés tels qu'un chapon farci aux morilles, un civet de biche aux champignons, un filet de chevreuil sauce au poivre, un sanglier mariné au vin. Il saura aussi vous séduire autour d'un joli plateau de fromage de Maroilles, vieux Comté, Brie ou Camembert.

Un dessert au chocolat sera aussi un magnifique accompagnement.

TEMPERATURE DE SERVICE :

15 degrés.

POTENTIEL DE GARDE :

10 ans - À déguster à partir de 2016.