



La Célestière

Côtes du Rhône
CUVÉE 2016

2016 : « Que du plaisir »

LE MILLÉSIME 2016 :

Après un été particulièrement sec, chaud et venté, les vendanges du millésime 2016 se déroulent dans des conditions exceptionnelles. Tous les indicateurs sont donc au vert pour vinifier un grand millésime aidés en cela par la pluie de septembre. Le Mistral qui s'est ensuite levé a chassé les nuages vers la Méditerranée, éliminé tous risques de brouillards matinaux et engendré une baisse des températures que vendangeurs et vignerons apprécient particulièrement.

DATE DE VENDANGE :

19 septembre 2016.

CÉPAGES-SOLS :

Grenache et cinsault
Sol argilo-calcaire et sablonneux avec galets.

DÉGUSTATION :

Sous un habit rouge grenat, ce Côtes-du-Rhône atypique sans syrah est composé uniquement de grenache en majorité et de cinsault. Le Grenache, cépage le plus cultivé au monde, confère à ce vin un nez de fruits rouges cerise et cassis, évoluant vers des notes épicées poivre et cannelle. En bouche ce vin gourmand présente des tanins bien fondus, rappelant le chocolat noir avec une légère amertume.

ACCORDS METS / VINS :

Ce vin gouleyant gorgé de fruit peut être servi un peu frais. Idéal pour les barbecues, les terrines, les pâtés en croute et tous les fromages. On peut également le marier avec un dessert au chocolat.

TEMPERATURE DE SERVICE :

14-15 degrés.

POTENTIEL DE GARDE :

4 à 5 ans.



VIN BIOLOGIQUE

APPELLATION :
Côtes-du-Rhône

COULEUR :
Rouge

SCEA La Célestière
1956, route de Roquemaure
F - 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. 04 90 25 28 92
Fax 04 90 25 33 29
44°03'45.00" Nord • 4°47'55.31" Est
www.lacelestiere.fr
info@lacelestiere.fr

La mise en bouteilles se fait à la propriété