



# La Célestière

## Côtes du Rhône

CUVÉE 2015

*2015 : Une belle année en devenir !*

**LE MILLÉSIME 2015 :**

Avec un printemps dans les normales saisonnières et un été chaud et sec, les conditions étaient réunies pour permettre à la vigne de nous offrir de magnifiques raisins. Les orages de début septembre sont venus au bon moment sans altérer la récolte donnant pour les vendanges des baies bien rondes, gorgées de jus avec une maturité optimale.

**DATE DE VENDANGE :**

**16 septembre.**

**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](http://www.lacelestiere.fr)  
[info@lacelestiere.fr](mailto:info@lacelestiere.fr)

**La mise en bouteilles se fait à la propriété**