



La Célestière Tradition

CUVÉE 2015

Un vin généreux

LE MILLÉSIME 2015 :

Marqué par plusieurs épisodes de fortes chaleurs et quelques orages arrivés à point nommé, le millésime 2015 à Châteauneuf-du-Pape peut, d'ores et déjà, être qualifié de généreux dans tous les sens du terme. Généreux en couleur, en structure et en maturité. Mais généreux aussi en quantité, ce qui est somme toute assez rare dans une appellation connue pour la faiblesse de ses rendements.

DATE DE VENDANGE :

25 septembre 2015.

CÉPAGES-SOLS :

55 % Grenache, 15 % Cinsault, 15 % Syrah et 15 % Mourvèdre.
Sol argilo-calcaire (La Croze), sablonneux avec galets (Valori), alluvions et sables (Palestor).

DÉGUSTATION DU 8 AOÛT 2018 :

Robe soutenue et brillante, rouge rubis. Un premier nez, encore un peu discret en raison de sa jeunesse, nous offre une corbeille de fruits rouges, cassis, cerise, sureau suivie très vite par des notes de garrigue où se mêlent thym et romarin.

La prise en bouche étonne par sa fraîcheur légèrement mentholée et sa vitalité. La gourmandise prend vite le dessus et on retrouve la saveur des fruits rouges déjà bien présents au nez ainsi que la douceur du chocolat et de la cannelle.

Ce Châteauneuf du Pape, cultivé selon les normes BIO, est une preuve que cette appellation peut produire des vins avenant à bonne buvabilité. La finale confirme ces premières impressions en laissant en bouche une belle acidité qui donne à ce vin énergie et longueur

ACCORDS METS / VINS :

Nous avons testé avec beaucoup de bonheur pour accompagner ce vin le gigot d'agneau, le carré de veau provençal ou encore une omelette aux cèpes. Pour suivre, un fromage de chèvre ou un comté. Pour terminer, un fondant au chocolat ou un gâteau poires - chocolat.

TEMPERATURE DE SERVICE :

15 degrés.

POTENTIEL DE GARDE :

10 ans.

La mise en bouteilles se fait à la propriété



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