



*La
Célestière*

La Croze
CUVÉE 2011

Un vin Haute Couture

LE MILLÉSIME 2011 :

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 :

12 septembre 2011.

CÉPAGES-SOLS :

100% Grenache plantés entre 1918 et 1920
Sol argilo-calcaire sur la parcelle dite «La Croze»

DÉGUSTATION DU 15 FEVRIER 2015 :

Jolie robe rouge grenat soutenue. Au premier nez les arômes de caramel et de fruits rouges rappelant la fraise bien mûre dominant et s'effacent très vite vers des odeurs de champignon voire de truffe. Au palais, l'élégance du grenache associée à une jolie rondeur donne à ce vin énergie et gourmandise. La bouche est riche de notes épicées : cumin, muscade, poivre et se termine sur une belle fraîcheur d'agrumes, citron et pamplemousse.

ACCORDS METS / VINS :

Ce vin de grande classe peut accompagner un tournedos Rossini, une omelette aux truffes, une joue de bœuf braisé, un lapin aux olives. Un plateau de fromage sera aussi un parfait compagnon surtout si il est composé de Comté ou de Beaufort.

TEMPERATURE DE SERVICE :

16 degrés.

POTENTIEL DE GARDE :

15 ans.

Robert Parker 90-92/100

Bettane + Desseauve 2015 15,5/20

*"Style solaire pour les 2011 et 2012, grenaches
de puissance et de caractère"*

*"une gamme remarquable des vins à forte
personnalité qui méritent d'être mieux connus"*

Guide des vins Gilbert et Gaillard 91/100

Jancis Robinson 17 / 20

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