



*La
Célestière*

Les Domaines

CUVÉE 2010

Un vin racé d'une belle fraîcheur



LE MILLÉSIME 2010 :

Une récolte quantitativement faible mais qualitativement élevée. Avec un rendement moyen de 27 HL/HA pour 35 autorisés par le cahier des charges de l'appellation, le millésime 2010 restera dans les mémoires comme l'une des plus faibles en terme de volumes produits et l'un des plus élevés en ce qui concerne la qualité des raisins récoltés et des vins qui en sont issus.

DATE DE VENDANGE :

20 septembre 2010.

CÉPAGES-SOLS :

70 % Grenache de 90 ans d'âge, 30% Mourvèdre de 50 ans d'âge. Sol argilo-calcaire sur la parcelle dite « La Croze » et sablonneux avec galets (sur les parcelles de Valori et Les Cassanets).

DÉGUSTATION DU 15 FEVRIER 2015 :

Une belle robe d'un rouge profond à l'aspect velours. Le nez est puissant, séduisant sur des notes de fruits rouges confiturés, de poivre de Sechuan et de bois précieux. L'attaque est franche. Les tanins sont ronds et élégants. La bouche est surprenante, avec une belle concentration sur des fragrances de fraises et de mûres. Un vin puissant avec beaucoup de finesse sur une longueur qui dure qui dure...

ACCORDS METS / VINS :

Magnifique pour accompagner un tournedos Rossini, des cailles rôties, un pigeon farçi aux figues ou un foie gras truffé...

TEMPERATURE DE SERVICE :

16 degrés.

POTENTIEL DE GARDE :

15 ans.

Guide Bettane & Desseauve 16 / 20

Robert Parker 94 / 100

3^e prix Concours de la Saint-Marc 2014

The Rhône report Jeb Dunnuck

92 - 95 / 100

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