



La Célestière

Les Domaines

CUVÉE 2011

Un châteauneuf tout en harmonie

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 :

28 septembre 2011.

CÉPAGES-SOLS :

Grenache, cinsault, syrah et mourvèdre.
Sol sablonneux et argilo calcaire.

DÉGUSTATION DU 9 AOÛT 2016 :

Belle robe pourpre, brillante.
Nez intense de griottes à l'eau de vie et de kirch en premier nez. La suite évolue vers des arômes de tabac blond, pruneaux et cannelle. La bouche possède une grande netteté aromatique. Le mariage heureux de vieilles vignes de grenache et mourvèdre flatte le palais par son amplitude et sa densité. C'est un festival de notes de garrigue, de figue, de pêche et de caramel et une finale qui dure, qui dure Ce vin bien équilibré, alliant richesse et souplesse est séduisant aujourd'hui mais il a aussi un joli potentiel pour la garde.

ACCORDS METS / VINS :

Cette cuvée puissante appelle des plats élaborés tels qu'un chapon farci aux morilles, un civet de biche aux champignons, un filet de chevreuil sauce au poivre, un sanglier mariné au vin. Il saura aussi vous séduire autour d'un joli plateau de fromage de Maroilles, vieux Comté, Brie ou Camembert. Un dessert au chocolat sera aussi un magnifique accompagnement.

TEMPERATURE DE SERVICE :

15 degrés.

POTENTIEL DE GARDE :

10 ans - À déguster à partir de 2016.

La mise en bouteilles se fait à la propriété

CUVÉE SPÉCIALE
VIEILLES VIGNES
EN CONVERSION BIO

Jancis ROBINSON : 17 /20

APPELLATION :
Châteauneuf-du-Pape

COULEUR :
Rouge

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°03'45.00" Nord • 4°47'55.31" Est
www.lacelestiere.fr
info@lacelestiere.fr