



La Célestière

Tradition

CUVÉE 2013

Un châteauneuf plein de fraîcheur

LE MILLÉSIME 2013 :

Le vignoble de Châteauneuf-du-Pape a livré un millésime 2013 marqué par des maturités tardives, qui rappelle à bien des égards ceux des années 80. Epargné par les aléas climatiques qui ont affecté de nombreuses régions (grêle notamment), il se caractérise par de faibles rendements et par des équilibres relativement atypiques où le fruit l'emporte sur la puissance.

DATE DE VENDANGE :

4 octobre 2013.

CÉPAGES-SOLS :

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

DÉGUSTATION DU 9 AOUT 2016 :

Jolie robe grenat soutenue.

Un premier nez, encore un peu discret en raison de sa jeunesse qui laisse poindre des arômes de kirch, de pruneaux et de cannelle.

En bouche ce vin surprend par sa fraîcheur et son énergie tout en étant assez riche et gourmand.

Ce Châteauneuf du pape, fringant, peut s'assagir dans le temps mais à ce jour il est dominé par le cumin et les fruits rouges bien murs. La finale présente une belle acidité et se termine sur des notes d'agrumes.

ACCORDS METS / VINS :

Ce vin BIO, marqué par sa fraîcheur peut se targuer de pouvoir mettre en valeur un agneau de lait avec ou sans herbes de Provence, une bécasse rôtie, une caille aux figues, un canard aux pruneaux mais il sera parfait aussi sur des fromages tel un bon Coulommiers ou un Pont L'évêque.

TEMPERATURE DE SERVICE :

15 degrés.

POTENTIEL DE GARDE :

10 ans - À partir de 2018

VIN BIOLOGIQUE

Jancis Robinson 17,5 / 20

APPELLATION :

Châteauneuf-du-Pape

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

info@lacelestiere.fr

La mise en bouteilles se fait à la propriété