



La Célestière Tradition

CUVÉE 2011

Un vin puissant et racé

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 :

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

DÉGUSTATION DU 15 FEVRIER 2015 :

Une robe rouge carmin. Pensez à le carafier pour que son nez à l'abord discret puisse se révéler. C'est d'ailleurs sur des notes de fruits rouges cuits, de réglisse avec une pointe de caramel qu'il vous séduira. L'attaque est franche avec une belle acidité qui lui donne son côté fier. Les tanins sont présents mais ne dominent pas le vin. L'équilibre est réussi. Une belle finale, longue sur des notes de cerises burlat, de confiture de mûres.

ACCORDS METS / VINS :

Ce vin fera un mariage heureux avec une dinde ou un chapon rôti ou des rognons d'agneau. Il pourra aussi accompagner dignement un fromage relevé comme un Comté de 18 mois ou une tome de Savoie bien affinée ainsi qu'un Chèvre sec.

TEMPERATURE DE SERVICE :

16 degrés.

POTENTIEL DE GARDE :

15 à 20 ans.

James Suckling 92/100

Bettane + Desseauve 2016 15/20

"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"

Jancis Robinson 17 / 20

Vinous : 89/100

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

La mise en bouteilles se fait à la propriété