



# La Célestière Tradition

CUVÉE 2012

*Un vin puissant et racé*

**LE MILLÉSIME 2012 :**

La Toussaint et ses premiers froids hivernaux ont marqué la fin des décuves d'un Millésime ayant bénéficié de conditions climatiques optimales pour l'élaboration de grands vins.

**DATE DE VENDANGE :**

**26 septembre 2012.**

**CÉPAGES-SOLS :**

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

**DÉGUSTATION DU 9 FEVRIER 2018 :**

Une robe rouge carmin, brillante.

Le nez très expressif exprime une belle complexité dans laquelle on peut retrouver l'amande, l'eau de vie de kirch, les fruits rouges bien mûrs, les épices et le bois de santal pour finir sur du menthol.

En bouche, l'attaque est franche et rappelle les fruits rouges, cerise et mûre sauvage.

L'opulence de ce vin est vite équilibrée par une belle acidité et des tanins bien fondus. Cette cuvée présente une structure représentative de ce beau millésime 2012, notamment à Châteauneuf-du-Pape.

La finale suave de cacao et de chocolat noir est longue en bouche. Sa persistance confirme le bel équilibre de ce vin.

**ACCORDS METS / VINS :**

Ce vin fera un mariage heureux avec un bœuf en daube, un steak au poivre ou un civet de lièvre.

On peut aussi le servir avec un plat aux champignons, un risotto ou une côte de veau aux girolles.

Pour les fromages, ce serait plutôt du côté de la Normandie que nous avons les meilleurs accords soit un camembert, soit un Pont L'Evêque.

**TEMPERATURE DE SERVICE :**

**16 degrés.**

**POTENTIEL DE GARDE :**

10 à 15 ans.

**La mise en bouteilles se fait à la propriété**

**Vinous 90/100**  
**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](http://www.lacelestiere.fr)  
[info@lacelestiere.fr](mailto:info@lacelestiere.fr)