



# La Célestière

## Vin de Pays de Vaucluse CUVÉE 2016

2016 : "que du plaisir"



### VIN BIOLOGIQUE

Médaille d'Or  
Concours Amphore  
de Vins Biologiques 2017

APPELLATION :  
IGP Vaucluse

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](http://www.lacelestiere.fr)  
[info@lacelestiere.fr](mailto:info@lacelestiere.fr)

#### LE MILLÉSIME 2016 :

Après un été particulièrement sec, chaud et venté, les vendanges du millésime 2016 se déroulent dans des conditions exceptionnelles. Tous les indicateurs sont donc au vert pour vinifier un grand millésime aidés en cela par la pluie de septembre. Le Mistral qui s'est ensuite levé a chassé les nuages vers la Méditerranée, éliminé tous risques de brouillards matinaux et engendré une baisse des températures que vendangeurs et vignerons apprécient particulièrement.

#### DATE DE VENDANGE :

13 septembre 2016

#### CÉPAGES-SOLS :

Grenache, Cinsault. Syrah et Alicante.  
Sol argilo-calcaire et sablonneux avec galets.

#### DÉGUSTATION DU 6 AVRIL 2017 :

La robe rouge grenat à reflets noirs est brillante et intense ce qui nous rappelle que ce vin est issu de grenache, cinsault et syrah mais aussi, plus original, du cépage teinturier, l'Alicante Bouschet, aujourd'hui rare en France.

Le nez fait penser à une corbeille de fruits rouges, en effet on y trouve la mûre sauvage, le cassis, la myrtille et la framboise.

Très vite tout cela évolue sur des notes épicées.

La bouche est gourmande, on retrouve les fruits rouges, mais elle laisse apparaître de suite une jolie richesse et une structure légèrement tannique bien fondue.

Les notes de cacao et de chocolat débouchent sur une jolie fraîcheur légèrement mentholée.

Ce vin présente une belle appétence...une petite gourmandise.

#### ACCORDS METS / VINS :

Pour accompagner ce vin «de copains», nous recommandons les cochonnailles, terrines mais aussi les barbecues.

Toutes viandes grillées aux herbes de Provence.

#### TEMPERATURE DE SERVICE :

14-15 degrés.

#### POTENTIEL DE GARDE :

5 ans.

La mise en bouteilles se fait à la propriété