



*La
Célestière*



La Confidentielle

UN VIN D'EXCEPTION

Ce vin possède toutes les qualités d'un vin d'exception, en édition très limitée, il saura vous séduire par sa finesse et son élégance et rendre la dégustation inoubliable.

D'une grande pureté, l'élégance du grenache s'exprime avec délicatesse et subtilité.

CEPAGES ET SOLS :

100 % grenache plantées entre 1918 et 1920.

Sol argilo calcaire issu du terroir LA CROZE.

DÉGUSTATION :

La robe rouge grenat est puissante et brillante : au nez, on retrouve cette impression de puissance et de fraîcheur grâce à des arômes nets et marqués de menthe et de fruits rouges. Par la suite, on perçoit rapidement des notes de pain d'épice, de cannelle et de poivre. À la dégustation, cette cuvée très rare, issue de vieux ceps de grenache, remplit la bouche de notes de chocolat noir et de cacao légèrement amer. Les tanins, encore un peu présents laissent augurer un fort potentiel de garde. Après aération le poivre de Sechouan et les épices confèrent à ce vin une belle longueur.

ACCORDS METS / VINS :

A ce vin rare, nous ne pouvons qu'associer des mets délicats et nous avons testé pour vous.

En entrée : un mille-feuille de foie gras à l'esturgeon fumé ou un gravelax de canard à la coriandre.

Pour suivre : une selle d'agneau basse température ou un tournedos Rossini.

Et pour terminer, un Brie aux truffes ou encore un gâteau au chocolat et aux noisettes.

TEMPERATURE DE SERVICE : 15 degrés.

POTENTIEL DE GARDE : 15 ans.

Production limitée

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°03'4500" Nord 4°47'55.31" Est

www.lacelestiere.fr

info@lacelestiere.fr