



Les Domaines

ÉLÉGANCE ET COMPLEXITÉ

Le Mourvèdre et le Grenache s'associent pour un accord parfait. L'art d'assembler deux cépages majeurs de Châteauneuf du Pape. L'alliance de la finesse et l'élégance avec la force et la pureté. L'impétuosité du Mourvèdre tempéré par la douceur du Grenache. « Les Domaines » méritent d'attendre patiemment. Le temps maîtrisera sa force et patinera ses tanins.

CÉPAGES-SOLS :

Grenache et Mourvèdre (vieilles vignes entre 50 et 95 ans). Sol argilo calcaire et sablonneux.

DÉGUSTATION :

Belle robe pourpre foncé, à reflets grenat. Le nez discret au premier abord s'ouvre sur des notes d'eucalyptus, très vite accompagnées de parfums de fruits rouges, notamment le cassis et de sous-bois. La prise en bouche, soyeuse, révèle force et puissance. On perçoit l'influence vieilles vignes de par sa concentration. Ce vin fait preuve d'une grande complexité avec des notes de confiture, de torréfaction, de garrigue et de réglisse. Un vin puissant, équilibré, bien représentatif de son appellation, avec un grand potentiel de garde.

ACCORDS METS / VINS :

Aéré, servi en carafe, il devient plus expressif.

A déguster avec des plats de caractère :

Une gardiane, des côtes de taureaux grillées, un bœuf bourguignon.

Certains grands chefs recommandent des palombes en cocotte ou encore un coq au vin.

En fromage, un livarot ou un camembert bien affiné peuvent être de bons compagnons et peut-être pourrions-nous oser un feuilleté au maroilles.

TEMPERATURE DE SERVICE : 15 degrés.

POTENTIEL DE GARDE : 12 ans

VIN EN CONVERSION BIOLOGIQUE

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