



La
Célestière



La Tradition

UN VIN GÉNÉREUX

Généreux en couleur, en structure et en maturité. Mais généreux aussi en quantité, ce qui est somme toute assez rare dans une appellation connue pour la faiblesse de ses rendements.

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 :

Robe soutenue et brillante, rouge rubis. Un premier nez, encore un peu discret en raison de sa jeunesse, nous offre une corbeille de fruits rouges, cassis, cerise, sureau suivie très vite par des notes de garrigue où se mêlent thym et romarin. La prise en bouche étonne par sa fraîcheur légèrement mentholée et sa vitalité. La gourmandise prend vite le dessus et on retrouve la saveur des fruits rouges déjà bien présents au nez ainsi que la douceur du chocolat et de la cannelle. Ce Châteauneuf-du-Pape cultivé selon les normes BIO est une preuve que cette appellation peut produire des vins avenant à bonne buvabilité. La finale confirme ces premières impressions en laissant en bouche une belle acidité qui donne à ce vin énergie et longueur.

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 giroldes.

Nous avons également testé avec beaucoup de bonheur le gigot d'agneau, le carré de veau provençal ou encore une omelette aux cèpes.

Pour les fromages, chèvre, comté, camembert ou Pont L'Evêque. Pour terminer, un fondant au chocolat ou un gâteau poires - chocolat.

TEMPERATURE DE SERVICE :

15 degrés.

POTENTIEL DE GARDE :

10 ans.



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

La mise en bouteilles se fait à la propriété