



*La Célestière*

## Côtes du Rhône



Le vin à boire toute l'année sur le fruit, la gourmandise et le plaisir.

Sa seule ambition sera de satisfaire aussi bien les palais les avertis que le gourmand aux papilles encore novices. Si cette appellation est si populaire c'est aussi parce qu'elle procure des plaisirs simples et accessible.

**CÉPAGES-SOLS :** Grenache et cinsault  
Sol argilo-calcaire et sablonneux avec galets.

**DÉGUSTATION :**  
Ce Côtes du Rhône atypique sans Syrah a une belle robe pourpre, au nez nous retrouvons des notes de confiture de fruits rouges, l'attaque en bouche est souple et gourmand, les tanins sont bien fondus et dégagent une belle énergie. C'est un vin franc et généreux avec beaucoup de personnalité.

**ACCORDS METS / VINS :**  
Ce vin gouleyant gorgé de fruit peut être servi un peu frais. On peut le marier avec des plats grillés tels une épaule d'agneau, des travers de porc, un steak au poivre, un saucisson chaud. Il animera les barbecues avec brio.

**TEMPERATURE DE SERVICE :**  
14-15 degrés.

**POTENTIEL DE GARDE :**  
5 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](http://www.lacelestiere.fr)  
[info@lacelestiere.fr](mailto:info@lacelestiere.fr)