



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 Croze

UN VIN SOYEUX ET ÉLÉGANT :

Une parcelle bénie des dieux aux vignes centenaires de Grenache. Cépage noble s'il en est qui a fait la fierté et l'image des vins de Châteauneuf-du-Pape. Nous sommes peu nombreux sur ce lieu-dit qui ressemble à une petite colline qui brise cette Mer de Vignes à 3km de la sortie du Village.

Dans cette parcelle, les Grenaches sont si différents, si particuliers, que nous en avons fait un Vin à part entière en le vinifiant séparément dans notre cuverie.

CÉPAGES ET SOLS :

100 % Grenaches Centenaires.

Sol argilo calcaire issu du terroir LA CROZE.

DÉGUSTATION :

Jolie robe rouge avec de reflets violacés. Au premier nez les arômes de caramel et de fruits rouges rappelant la fraise bien mûre, le cacao.

Au palais, l'élégance du Grenache a une jolie rondeur qui donne à ce vin Energie et Gourmandise. Le Grenache demande du temps pour exprimer au maximum toutes ses qualités.

Vin à suivre pendant plusieurs années.

ACCORDS METS / VINS :

Magnifique sur une côte de bœuf grillée, une gardiane de taureau, un bœuf bourguignon. En fromage un Coulommiers ou un Brillat Savarin.

Un dessert à base de chocolat et/ou de cerises confites mettra en valeur le caractère gourmand de cette cuvée.

TEMPERATURE DE SERVICE : 15 degrés.

POTENTIEL DE GARDE : 12 ans.