



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Cellier des Princes

CHATEAUNEUF-DU-PAPE - CUVÉE CENTENAIRE NUMÉROTÉE – ÉDITION LIMITEE



La Cuvée Centenaire Numérotée est une cuvée d'exception, issue des plus anciennes vignes du Cellier des Princes, célébrant 100 ans d'histoire. Composée à 98% de Grenache et complétée par Syrah et Mourvèdre, elle puise sa richesse dans des terroirs variés : galets roulés pour la puissance et sables pour la finesse. Elevée en demi-muids de chêne français et en cuve, elle offre un vin élégant, complexe et à la longueur remarquable. Une édition limitée et numérotée, à déguster dès maintenant ou à garder en cave pour les années à venir.

TERROIR D'ORIGINE

Les raisins proviennent de terroirs variés, avec 50 % issus de galets roulés, qui apportent structure et puissance au vin, et 50 % issus de sables, qui contribuent à sa complexité, sa finesse et son élégance. Les galets roulés, provenant des parcelles de Chapoin, Coudoulet et Janasse, apportent la structure nécessaire, tandis que les sables des Bédines et des Saumades offrent une dimension plus délicate et raffinée.

CÉPAGES

98% Grenache, 2% Syrah et Mourvèdre

VINIFICATION

Les vendanges ont été réalisées à une maturité optimale, tardivement, afin de garantir des arômes concentrés et équilibrés. La vinification traditionnelle a été suivie avec un contrôle des températures pour extraire les arômes les plus fins et la richesse des raisins.

VIELLISSEMENT

L'élevage de la cuvée se fait en demi-muids en chêne français pendant 12 mois, représentant 2/3 de l'élevage, ce qui confère au vin une structure boisée subtile. Le 1/3 restant est élevé en cuve inox, préservant ainsi la fraîcheur et la pureté des arômes fruités. Cette double approche permet de créer un vin élégant, complexe et harmonieux.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe de la cuvée est d'un rouge profond avec des reflets rubis. Le nez est complexe, avec des arômes de fruits noirs mûrs, de garrigue, et des notes légères de cacao et de bois. En bouche, le vin se révèle ample, avec des tannins fins et une belle longueur. L'équilibre entre puissance et finesse se poursuit tout au long de la dégustation.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Cette cuvée peut être appréciée dès maintenant ou conservée en cave pendant 5 à 10 ans pour développer davantage ses arômes et sa complexité. Servir à 16°-18°C.

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Cette cuvée se prête magnifiquement aux viandes rôties, telles qu'un gigot d'agneau ou une entrecôte grillée, ainsi qu'aux plats en sauce comme un civet de bœuf ou un poulet aux herbes de Provence. Elle se marie également avec des fromages affinés comme le Comté ou le Cantal vieux, et des mets méditerranéens tels qu'une ratatouille ou des brochettes de viande marinée.

Le Cellier des Princes, 758 Route d'Orange - 84 350 Courthézon - FRANCE

Tel +33 (0)4 90 70 21 44 - Fax +33 (0)4 90 70 27 56 - lesvignerons@cellierdesprinces.fr - www.cellierdesprinces.com