



CÔTES DU RHÔNE ROUGE 2018 LA CÉLESTIÈRE

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : Grenache et cinsault

Note de dégustation :

Robe rouge grenat ,moyennement soutenue .Le 1er nez s'exprime sur des notes de cerise noire sur maturée avec une pointe de pruneau presque chocolatée , le 2eme nez contraste avec un registre tout différent d'hibiscus de cranberry voir mures avec des touches de violettes .La bouche offre une bonne chair mais avec une belle fraîcheur ,les tanins sont déjà bien arrondis et font place à une légère amertume .La retro-olfaction est moyennement longue et fait apparaitre des parfums de réglisse tout en délicatesse.

Température de service : 17 C°

Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Vin idéal pour vos grillades et plateau de fromages

Commentaires du sommelier :

Assemblage de Grenache et Cinsault de plus de 50 ans sur un sol argilo-calcaire et sablonneux avec galets, élevage à 100% en cuve béton. Une cuvée qui n'oublie pas le Grenache (comme toujours à La Célestière) et qui laisse pour une fois dans un rouge, la part belle au Cinsault (vieux cépage méridional).

Une démarche originale pour La Célestière et un vin qui revendique ses origines du sud



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

