



# Domaine la Célestière Châteauneuf du Pape Côtes du Rhône



*Dit domein is sinds enkele jaren in Engelse handen (dezelfde eigenaren als Chateau Dalmeran in Les-Baux-de-Provence). Ze hebben een hypermoderne wijnmakerij gebouwd en de wijngaarden opgefrist en zijn de biologisch landbouwmethoden gaan toepassen. De oudste wijnstokken dateren uit 1918 en die worden, uiteraard, gekoesterd ondanks dat het rendement inmiddels is gedaald tot minder dan 15hl/ha.*

*De eerste productie van de nieuwe eigenaren uit 2009 is door de internationale wijnpers lovend ontvangen.*

## La Célestière Rouge 2009 Vin de Pays de Vaucluse

*Grenache, Cinsault, Syrah, Alicante,*

Een typische maaltijdbegeleider met een mooie balans tussen zoet, zuur en bitter. Probeer hem vooral eens met typische Hollandse kost.

Serveertemperatuur: 14° - 16°

Wijn en spijs: boerenkool, hutspot, hete bliksem, enzovoort.



## La Célestière Rouge 2009 A.O.C. Côtes du Rhône

*Grenache, Cinsault*

Een geconcentreerde donkergekleurde wijn met een neus van kruiden en zwart fruit. In de mond is hij vol en krachtig met goed gedoseerde tannines. Met recht een kleine Châteauneuf!

Serveertemperatuur: 15° - 17°

Bewaarcapaciteit: 4 tot 6 jaar

Wijn en spijs: Rood vlees, hachee of sauerbraten.



## Tradition Blanc 2010 A.O.C. Châteauneuf du Pape

*Grenache Blanc, Clairette, Roussanne*

Net als zijn rode broertjes een krachtige wijn waar je even voor moet gaan zitten. Hij heeft een weldadig bouquet van perzik, abrikoos en acacia. In de mond is hij weelderig met een lange afdronk.

Serveertemperatuur: 11° - 13°

Bewaarcapaciteit: 3 tot 6 jaar

Wijn en spijs: Vis in rijke sauzen en wit vlees.



## Tradition Rouge 2009 A.O.C. Châteauneuf du Pape

*70% Grenache, Cinsault, Mourvèdre*

Één helft van deze wijn is gerijpt op foudres (grote eikenhouten vaten), de andere helft rijpt in tanks van beton.

Serveertemperatuur: 16° - 18°

Bewaarcapaciteit: 5 tot 8 jaar

Wijn en spijs:



## La Croze Rouge 2009 A.O.C. Châteauneuf du Pape

*100% Grenache (vieilles vignes)*

De druiven worden met de hand geplukt van de stokken die zijn geplant in de jaren 1918 tot en met 1920. De wijn wordt traditioneel gemaakt zonder gebruik van houten vaten.

Serveertemperatuur: 16° - 18°

Bewaarcapaciteit: tenminste 8 jaar

Wijn en spijs: deze wijn is de ideale begeleider van groot wild.

