

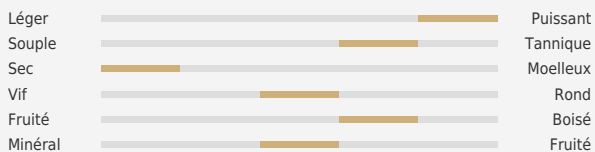


CHÂTEAUNEUF DU PAPE 'LES CÈDRES'

PRODUIT

Au cœur de la vallée du Rhône méridionale, l'appellation Châteauneuf-du-Pape est reconnue pour ses vins puissants et complexes, issus de galets roulés baignés de soleil. « Les Cèdres » se distingue par sa profondeur aromatique, mêlant des notes de fruits noirs confits, de garrigue, d'épices douces et de cacao. En bouche, la matière est ample et soyeuse, soutenue par des tanins mûrs et une finale longue aux accents de truffe et de poivre. La vinification respecte la tradition tout en valorisant l'identité du terroir, avec un élevage soigné qui affine la structure sans masquer l'expression du fruit. Ce grand vin de caractère accompagne parfaitement les viandes rôties, les plats mijotés aux herbes ou un gibier raffiné.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Côtes du Rhône / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	15,0%
Potentiel de garde	à boire
Cépages	Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah