

Ecrit par le 23 novembre 2024

## Le Cellier des templiers lance la cuvée Pierre Guibert



**A l'occasion de la sortie du livre de Pierre Guibert 'Traces et Signes-Mots et Couleurs' et de son exposition à la Commanderie des templiers de Richerenches du 15 au 26 septembre 2021, le [Cellier des templiers](#) a eu l'idée de présenter une nouvelle cuvée à son nom.**

« Quand on sait que l'artiste est un grand amateur de truffes et de vin, on comprend mieux la conjonction, lieu, exposition et cuvée! » La cuvée Pierre Guibert est un Côtes du Rhône AOP de 2019, issu d'une sélection de terroirs de Richerenches. Elle est composée d'un assemblage de Syrah et de Grenache (60/40). « Cet excellent millésime permet de dévoiler un vin tout en finesse, très équilibré avec des tanins fondus. D'une très belle couleur rouge vif, il laisse en bouche un goût fruité, fruits rouges notamment. »

Le vin bénéficie du label HVE (Haute valeur environnementale). La cuvée est en vente au caveau au prix de 7, 30€ la bouteille, et 42€ le carton de 6, sachant que sur chaque bouteille vendue, il sera reversé 1 euro à une association caritative suivant la volonté de l'artiste.



Ecrit par le 23 novembre 2024

## Le Cellier des templiers

C'est pour exprimer plus pleinement les spécificités du terroir de Richerenches, que les vigneronns décidèrent en 1966 d'unir leur force et de fonder la cave le Cellier des templiers. « C'est avant tout grâce à l'investissement humain et au travail passionné réalisé par chacun, que nous avons su apprivoiser notre terroir pour n'en tirer que l'excellence. Notre savoir-faire et notre technicité ont permis à nos vins d'acquérir une grande typicité, sous l'œil attentif des vigneronns qui prodiguent précieusement et respectueusement à la vigne tous les soins dont elle a besoin pour se développer. »

Dotée d'équipements techniques alliant tradition et modernité, la cave du Cellier des templiers est construite selon une architecture atypique de 4 étages, dont 2 étages souterrains. Cette configuration assure une conservation des vins en cuve ou en fût de chêne à bonne température toute l'année et permet d'utiliser les transferts par gravité (limitant ainsi au maximum les pompages).

233 Route de Valréas - 84600 Richerenches, 04 90 28 01 00, boutique@cellierdestempliers.com