



Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Châteauneuf à la perfection

Beschreibung:

La famille Avril crée des vins haut de gamme extraordinaires et au grand potentiel de garde, toujours gratifiés des meilleures évaluations. Ce Châteauneuf volumineux et riche en extrait est enthousiasmant, non seulement avec sa belle densité et son goût intense, mais aussi parce qu'il présente beaucoup d'harmonie, d'élégance, de fraîcheur et de finesse.

Degustationsnotiz:

Grenat pourpre impénétrable. Les fruits noirs et bleus marquent le nez complexe aux notes de prunes mûres, du sureau et de gelée de mûres, sur des touches de chocolat aux noix et de miel de forêt. Enormes réserves dans le palais complexe, à la fois compact et multidimensionnel, indéniable ampleur de Châteauneuf en milieu de bouche, avec maintenant également des arômes de genièvre, de tarte aux prunes et de grains de raisin, beaucoup de personnalité, inoubliable puissance fruitée jusque dans la finale qui persiste longtemps.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Vallée du Rhône méridionale

Elevage: 12 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5%

A boire: jusqu'en 2046

Cépage(s): 55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 5% Counoise

Artikelnummer: 1422223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Herkunft:	France
Notation:	Parker 99/100, Score 20/20
Cépage(s):	55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 5% Counoise
A boire:	jusqu'en 2046
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	15.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.