

Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale, Tardieu-Laurent

De la profondeur, du fruit et une belle intensité

Beschreibung:

Ses raisins sont issus de la parcelle prestigieuse «La Crau», terroir d'origine des Châteauneufs-du-Pape les plus raffinés du sud de la vallée du Rhône.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre profond. Bouquet complexe marqué par les cerises rouges et noires, sur des touches de réglisse, de violettes et de chocolat. Palais ample, puissant et juteux, baies noires sucrées, poivre doux, pain d'épices et pralinés, avec la chaleur typique du grenache. Intensité et belle longueur en fin de bouche, un vin impressionnant et de grande qualité, avec beaucoup de potentiel.

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
Produzent:	Tardieu-Laurent
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2043
Cépage(s):	99% Grenache, 1% Andere Rebsorten
Artikelnummer:	0212723



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale
Tardieu-Laurent

Herkunft:	France
Notation:	Score 19.5/20
Cépage(s):	99% Grenache, 1% Andere Rebsorten
A boire:	jusqu'en 2043
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.