



Châteauneuf Cuvée Spéc. Tardieu-L.

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:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Produzent:	Tardieu-Laurent
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Grenache Noir
Artikelnummer:	0212717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Châteauneuf Cuvée Spéc.Tardieu-L.

Cuvée Spéciale
Tardieu-Laurent

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 95-97/100, Parker 94-96/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Grenache Noir
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.