



Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Parker au sujet du 2014: «Probablement le vin du millésime!»

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Jaune doré. Nez de pêche blanche, ananas, fleurs et épices. Corps puissant, à la fois riche et élégant, à la fluidité parfaite, fruit et épices, soutenu par une délicate acidité. Superbe finale d'une grande persistance.

Accompagne idéalement:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France

Sous-région: Vallée du Rhône méridionale

Produzent: Tardieu-Laurent

Elevage: 10 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 40% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 25% Clairette, 8% Bourboulenc, 2% Picpoul

Artikelnummer: 0374719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 96/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	40% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 25% Clairette, 8% Bourboulenc, 2% Picpoul
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés