



Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Un Châteauneuf issu de vignes ancestrales

Beschreibung:

Les rendements modestes, en particulier pour les vieilles vignes de Grenache, sont un facteur essentiel pour un vin expressif.

Degustationsnotiz:

Robe pourpre foncée concentrée, beau nez fruité avec des arômes de framboises noires, d'épices, de sureau noir et de poivre. En bouche, on retrouve un fruit riche et juteux, une texture veloutée ainsi que des saveurs exubérantes de mûres et de figues, des prunes confites, de la réglisse et un mélange de diverses épices du sud avec un peu d'olives noires. Belle structure tannique, ultra-riche et veloutée, complexité et finesse en parfaite union.

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: 23 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2038

Cépage(s): 70% Grenache, 25% Mourvèdre, 5% Syrah

Artikelnummer: 0375118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft:	France
Notation:	Score 19.5/20
Cépage(s):	70% Grenache, 25% Mourvèdre, 5% Syrah
A boire:	jusqu'en 2038
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	23 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.