



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:

Rouge bordeaux saturé aux reflets pourpres. Pain d'épices et chocolat aux raisins secs dans le nez complexe, généreux et plein de finesse, aux nuances de pruneaux et de jus de sureau, sur de délicates notes de café. Bouche ample, souple et veloutée, aux tannins parfaitement mûrs, le fruit primaire envoûtant rappelle les cerises noires et les baies des bois, liquoreux mais noble, juteux et tendre, il présente d'énormes réserves, la richesse de la grenache est omniprésente, pralines gourmandes et pruneaux concentré pour une finale inoubliable.

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): 65% Grenache, 30% Mourvèdre, 5% Syrah

Artikelnummer: 0375119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 95-97/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	65% Grenache, 30% 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.