



Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Galets d'Or, Tardieu-Laurent

Les Châteauneufs blancs sont très demandés

Description:

Galets d'Or est une sélection des meilleures barriques.

Profil aromatique:

Jaune intense aux reflets dorés. Poires Williams et sablés à la vanille dans le nez gourmand, aux notes de mirabelles et de biscuits au beurre. La bouche onctueuse est dominée par les fruits jaunes, abricots et ananas, bel équilibre entre richesse et élégance, poires à la cannelle et jolies notes de vanille dans la longue finale persistante.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Vallée du Rhône méridionale

Producteur: Tardieu-Laurent

Elevage: 8 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 50% Grenache, 20% Roussanne, 15% Clairette, 5% Bourboulenc

N° article: 0538621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Galets d'Or
Tardieu-Laurent

Herkunft: France
Notation: Score 19/20
Cépage(s): 50% Grenache, 20% Roussanne, 15% Clairette,
5% Bourboulenc
A boire: jusqu'en 2035
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 8 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.