



Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter

Petit domaine, vins planétaires

Description:

Avec son approche moderne de la viticulture, Michel Gassier a redéfini le paysage viticole du Rhône méridional. Il obtient fruité opulent, finesse et équilibre grâce à une sélection rigoureuse des raisins, pratiquée pour l'ensemble des vins Halos de Jupiter. Le Châteauneuf conjugue à la perfection modernité et personnalité.

Profil aromatique:

Rouge grenat lumineux. Les baies rouges marquent le nez aux notes de pruneaux à la cannelle et de confiture de framboises, sur des nuances d'airelle, de genièvre et un soupçon de chocolat aux noisettes. Attaque de vin jeune à la texture veloutée et à l'acidité vivifiante, belle alternance entre la douceur gourmande du grenache et la fraîcheur bien soutenue de la groseille, sur une chaleur rhodanienne omniprésente et de discrètes touches toastées de gianduja. Coulis de framboise et compote de pruneaux jusque dans la finale soyeuse.

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Vallée du Rhône méridionale

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5%

A boire: jusqu'en 2036

Cépage(s): Grenache, Syrah, Mourvèdre

N° article: 0878320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.