



Adrastée

Châteauneuf-du-Pape AOP, Halos de Jupiter

Nur 1'500 Flaschen wurden gefüllt

Beschreibung:

Châteauneuf-Rarität aus 100% Grenache, der aus der Spitzenlage «La Crau» von über 100 jährigen Rebstöcken stammt.

Degustationsnotiz:

Pourpre foncé. De délicates nuances toastées rehaussent le séduisant bouquet marqué par les baies noires, sur des notes de lavande et d'herbes de Provence. En bouche, il est riche et complexe avec une stupéfiante concentration de cassis, de mûres et de prunes compotées. Crémeux et juteux, riche et gourmand. Raisins à parfaite maturité dans la finale presque interminable. Il provient du parchet de La Crau reconnu pour sa qualité et se situant non loin de celui du Vieux Télégraphe. Pourpre foncé. De délicates nuances toastées rehaussent le séduisant bouquet marqué par les baies noires, sur des notes de lavande et d'herbes de Provence. En bouche, il est riche et complexe avec une stupéfiante concentration de cassis, de mûres et de prunes compotées. Crémeux et juteux, riche et gourmand. Raisins à parfaite maturité dans la finale presque interminable. Il provient du parchet de La Crau reconnu pour sa qualité et se situant non loin de celui du Vieux Télégraphe.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	Halos de Jupiter
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5%
A boire:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	Grenache
Artikelnummer:	1000020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Adrastée

Châteauneuf-du-Pape AOP
Halos de Jupiter

Herkunft:	France
Notation:	Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 96/100
Cépage(s):	Grenache
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5%
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.