



## 2013 Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Chaque gorgée est une fête

**Note de dégustation:**

Rouge foncé soutenu, nez concentré de baies noires, concentration fantastique et longueur au palais. De la groseille noire, beaucoup de cassis avec des notes minérales, du poivre et une multitude d'arômes différents. Les tanins sont très fins et parfaitement intégrés. Possède en plus d'un fondant, une l'abondance et un fruit profond mais aussi une élégance et une fraîcheur animant les saveurs. Se déguste dès maintenant avec plaisir mais possède également un grand potentiel de garde. Une valeur sûre – un des meilleurs de sa classe.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Rhône
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône méridionale
<b>Producteur:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Notation(s):</b>	Parker 92-94/100, Score 18/20
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	80% Grenache Noir, 10% Syrah, 10% Mourvèdre
<b>Référence:</b>	0375113

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes  
Tardieu-Laurent

**Origine:** France  
**Notation(s):** Parker 92-94/100, Score 18/20  
**Cépage(s):** 80% Grenache Noir, 10% Syrah, 10%  
Mourvèdre  
**Apogée:** jusqu'en 2025  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 24 Mois en Foudre  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** 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.