



## 2016 Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or, Tardieu-Laurent (Bio)

Les galets d'or de Châteauneuf-du-Pape

**Description:**

Les gros galets ronds pailletés d'or qui scintillent au soleil se sont formés il y a des milliers d'années et constituent l'une des particularités uniques de la région. L'âge canonique des vignes (parfois plus de 100 ans), la qualité exceptionnelle de ce millésime et le savoir-faire de Michel et Bastien Tardieu sont les garants d'un vin grandiose.

**Note de dégustation:**

Violet puissant. Des notes de graphite propres aux terroir rehaussent le nez généreux et très ouvert aux nuances de baies noires et d'herbes de Provence. Belle opulence dans la bouche aux arômes de fruits mûrs et de violettes. C'est un vin puissant et concentré qui flatte les sens, un mariage entre puissance et élégance typique du millésime, sur des tannins veloutés et fondants et une finale longue et gourmande. Des vignes jusqu'à 100 ans d'âge et la qualité de ce millésime particulier ne peuvent que donner un grand vin, d'autant plus lorsque des artistes exceptionnels y mettent leur patte.

**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 92/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92–94/100
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Cépage(s):</b>	75% Grenache Noir, 20% Syrah, 5% Mourvèdre
<b>Référence:</b>	0559716

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

Taille: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or  
Tardieu-Laurent (Bio)

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Parker 92/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92-94/100
<b>Cépage(s):</b>	75% Grenache Noir, 20% Syrah, 5% Mourvèdre
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.