

## 2016 Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale, Tardieu-Laurent

James Suckling lui décerne 95 points

### Description:

Avec son Châteauneuf-du-Pape produit uniquement à partir de Grenache, Michel Tardieu a créé un 2016 renversant, qui n'est pas sans évoquer le légendaire millésime 1990. Ses raisins sont issus de la parcelle prestigieuse «La Crau», terroir d'origine des Châteauneufs-du-Pape les plus raffinés du sud de la vallée du Rhône.

### Note de dégustation:

Rouge pourpre. Bouquet de cerises rouges et noires, de réglisse, de violette, de lilas et de poudre de pierre, avec une pointe de sel. En bouche texture juteuse et corsée aux arômes de fruits noirs mûrs, de poivre blanc, d'épices et d'herbes typiques de la Provence, ainsi que de chocolat noir. Finale intense et d'une grande longueur, un vin d'une qualité impressionnante avec beaucoup de potentiel.

### 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>	Jeb Dunnuck 95–97/100, James Suckling 95/100
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Grenache Noir
<b>Référence:</b>	0212716



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

Taille: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale  
Tardieu-Laurent

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnock 95–97/100, James Suckling 95/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Grenache Noir
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 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 décanner.