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'accomode 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.

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Tardieu-Laurent
Notation(s):	Jeb Dunnuck 95–97/100, Score 19/20, James Suckling 95/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Grenache Noir
Référence:	0212716

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale
Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 95–97/100, Score 19/20, James Suckling 95/100
Cépage(s):	100% Grenache Noir
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch