2017 Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Le chef d’oeuvre en blanc de Michel et Bastien Tardieu

Accompagne idéale:
Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.
Conseils de service:
Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Tardieu-Laurent
Notation(s):	Score 18.5/20
Elaboration:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	40% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 20% Clairette, 10% Bourboulenc
Référence:	0374717

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	40% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 20% Clairette, 10% Bourboulenc
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés

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