



## 2017 Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale, Tardieu-Laurent

De la profondeur, du fruit et une belle intensité

**Description:**

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.

**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, Parker 94–96/100
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	100% Grenache Noir
<b>Référence:</b>	0212717

## 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 Dunnuck 95–97/100, Parker 94–96/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Grenache Noir
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<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 décanter.