



2018 Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or, Tardieu-Laurent

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. Le bouquet séduisant montre déjà beaucoup de fruit, mûres, cerises noires, violettes et les senteurs typiques d'herbes du sud avec de belles notes de terroir. La bouche est généreuse, opulente et en tous points délicate. Fruit éblouissant rappelant les baies noires et rouges mûres, les myrtilles, les cerises Amarena et les prunes confites. Corsé, avec une belle concentration, du corps et de la profondeur. Merveilleux cette saveur vive, son intensité jusqu'à la longue finale persistante. Michel et Bastien Tardieu sont les garants de vins magnifiques d'une grande origine.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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):	Score 18.5/20
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	80% Grenache Noir, 15% Mourvèdre, 5% Syrah
Référence:	0559718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or
Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	80% Grenache Noir, 15% Mourvèdre, 5% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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 décanner.