



2017 Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter, Philippe Cambie

Note de dégustation:

Rouge grenat lumineux. Les baies rouges marquent le nez aux notes de pruneaux à la cannelle et de confiture de framboises, sur des nuances d'airelle, de genièvre et un soupçon de chocolat aux noisettes. Attaque de vin jeune à la texture veloutée et à l'acidité vivifiante, belle alternance entre la douceur gourmande du grenache et la fraîcheur bien soutenue de la groseille, sur une chaleur rhodanienne omniprésente et de discrètes touches toastées de gianduja. Coulis de framboise et compote de pruneaux jusque dans la finale soyeuse.

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.

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Halos de Jupiter
Notation(s):	Score 18.5/20
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Référence:	0878317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter
Philippe Cambie

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Apogée:	jusqu'en 2033
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 déguster.