2018 Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Un Châteauneuf issu de vignes ancestrales

Description:
Les rendements modestes, en particulier pour les vieilles vignes de Grenache, sont un facteur essentiel pour un vin expressif.
Note de dégustation:
Robe pourpre foncée concentrée, beau nez fruité avec des arômes de framboises noires, d'épices, de sureau noir et de poivre. En bouche, on retrouve un fruit riche et juteux, une texture veloutée ainsi que des saveurs exubérantes de mûres et de figues, des prunes confites, de la réglisse et un mélange de diverses épices du sud avec un peu d'olives noires. Belle structure tannique, ultra-riche et veloutée, complexité et finesse en parfaite union.
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):	Score 19.5/20
Elevage:	23 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	70% Grenache, 25% Mourvèdre, 5% Syrah
Référence:	0375118

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

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	70% Grenache, 25% Mourvèdre, 5% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2038
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	23 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