



## 2018 Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Un Châteauneuf issu de vignes ancestrales

### 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'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>	Score 19.5/20
<b>Elevage:</b>	23 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2038
<b>Cépage(s):</b>	70% Grenache, 25% Mourvèdre, 5% Syrah
<b>Référence:</b>	0375118

## 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.