



2017 Adrastée

Châteauneuf-du-Pape AOP, Halos de Jupiter

Note de dégustation:

Pourpre foncé. De délicates nuances toastées rehaussent le séduisant bouquet marqué par les baies noires, sur des notes de lavande et d'herbes de Provence. En bouche, il est riche et complexe avec une stupéfiante concentration de cassis, de mûres et de prunes compotées. Crémeux et juteux, riche et gourmand. Raisins à parfaite maturité dans la finale presque interminable. Il provient du parchet de La Crau reconnu pour sa qualité et se situant non loin de celui du Vieux Télégraphe.

Pourpre foncé. De délicates nuances toastées rehaussent le séduisant bouquet marqué par les baies noires, sur des notes de lavande et d'herbes de Provence. En bouche, il est riche et complexe avec une stupéfiante concentration de cassis, de mûres et de prunes compotées. Crémeux et juteux, riche et gourmand. Raisins à parfaite maturité dans la finale presque interminable. Il provient du parchet de La Crau reconnu pour sa qualité et se situant non loin de celui du Vieux Télégraphe.

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:	Halos de Jupiter
Notation(s):	Jeb Dunnuck 96/100, Parker 94–96/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Grenache
Référence:	1000017

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Adrastée

Châteauneuf-du-Pape AOP
Halos de Jupiter

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 96/100, Parker 94–96/100
Cépage(s):	100% Grenache
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 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.