



2018 Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale, Tardieu-Laurent

De la profondeur, du fruit et une belle intensité

Description:

Ses raisins sont issus de la parcelle prestigieuse «La Crau», terroir d'origine des Châteauneufs-du-Pape les plus raffinés du sud de la vallée du Rhône.

Note de dégustation:

Rouge pourpre profond. Bouquet complexe marqué par les cerises rouges et noires, sur des touches de réglisse, de violettes et de chocolat. Palais ample, puissant et juteux, baies noires sucrées, poivre doux, pain d'épices et pralinés, avec la chaleur typique du grenache. Intensité et belle longueur en fin de bouche, un vin impressionnant et de grande qualité, avec beaucoup de potentiel.

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:	Tardieu-Laurent
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Grenache
Référence:	0212718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale
Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Grenache
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 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 déguster.