



2019 Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Châteauneuf à la perfection

Description:

La famille Avril crée des vins haut de gamme extraordinaires et au grand potentiel de garde, toujours gratifiés des meilleures évaluations. Ce Châteauneuf volumineux et riche en extrait est enthousiasmant, non seulement avec sa belle densité et son goût intense, mais aussi parce qu'il présente beaucoup d'harmonie, d'élégance, de fraîcheur et de finesse.

Note de dégustation:

Rouge foncé et profond, immensément attrayant et séduisant au nez avec des notes de baies noires mûres, sureau, framboise et canneberge. Bouche riche et luxuriante, d'un fondant débordant, du fruit et de la puissance. Ce n'est pas un millésime fin et délicat, mais un millésime offrant un talent d'hédoniste en tout point auquel il est difficile de résister. Possède un potentiel de stockage légendaire. Riche onctuosité, puissance et fantastique saveur asiatique. Belle amplitude, des tannins puissants mais soyeux et agréables, la finale semble ne jamais se terminer.

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:

Clos des Papes

Notation(s):

Decanter 98/100

Elevage:

12 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.5 %

Apogée:

jusqu'en 2049

Cépage(s):

55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.66% Counoise, 1.66% Vaccarèse, 1.66% Muscardin

Référence:

1422219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

| | |
|---------------------|---|
| Origine: | France |
| Notation(s): | Decanter 98/100 |
| Cépage(s): | 55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.66% Counoise, 1.66% Vaccarèse, 1.66% Muscardin |
| Apogée: | jusqu'en 2049 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 12 Mois en Foudre |
| Vol. alcool: | 15.5 % |
| 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. |