



## 2019 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:

Rouge bordeaux saturé aux reflets pourpres. Pain d'épices et chocolat aux raisins secs dans le nez complexe, généreux et plein de finesse, aux nuances de pruneaux et de jus de sureau, sur de délicates notes de café. Bouche ample, souple et veloutée, aux tannins parfaitement mûrs, le fruit primaire envoûtant rappelle les cerises noires et les baies des bois, liquoreux mais noble, juteux et tendre, il présente d'énormes réserve, la richesse de la grenache est omniprésente, pralines gourmandes et pruneaux concentré pour une finale inoubliable.

### 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>    | Jeb Dunnuck 95–97/100, 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>      | 65% Grenache, 30% Mourvèdre, 5% Syrah |
| <b>Référence:</b>      | 0375119                               |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes  
Tardieu-Laurent

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | France                                                                                                                                                     |
| <b>Notation(s):</b> | Jeb Dunnuck 95–97/100, Score 19.5/20                                                                                                                       |
| <b>Cépage(s):</b>   | 65% Grenache, 30% Mourvèdre, 5% Syrah                                                                                                                      |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2038                                                                                                                                              |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                                                                                                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 23 Mois en Barrique                                                                                                                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5 %                                                                                                                                                     |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le<br>déguster. |