



## 2020 Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Une icône de Châteauneuf-du-Pape par Vincent Avril

### 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 sombre et profond. Les baies noires marquent le bouquet incroyablement gourmand aux notes d'épices, de sureau, de framboises et de canneberges. Bouche fruitée et généreuse, puissante et d'une grande jutosité. Ce millésime n'est pas tendre et délicat, mais il possède tous les marqueurs hédonistes auxquels il est difficile de résister, ainsi qu'un potentiel de garde légendaire. Crémeux et puissant avec de magnifiques épices asiatiques, un corps ample, des tannins robustes mais soyeux et d'une grande finesse. Finale d'une très grande longueur.

### 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):

Score 20/20

### Elevage:

12 Mois en Foudre

### Vol. alcool:

15.0 %

### Cépage(s):

55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.67% Counoise, 1.67% Vaccarèse, 1.67% Muscardin

### Référence:

1422220

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

Taille: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 20/20
<b>Cépage(s):</b>	55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.67% Counoise, 1.67% Vaccarèse, 1.67% Muscardin
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	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.