2020 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'accomode 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 19.5/20, Jeb Dunnuck 94/100
Elevage:	23 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Référence:	0375120

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 94/100
Cépage(s):	70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	23 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 décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch