



"L'icône de Châteauneuf"

2015 Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Description:

La famille Avril crée des vins hors du commun exceptionnels, toujours très bien notés et dont le potentiel de garde est considérable. Seuls 15 hectares sont vendangés.

Note de dégustation:

Grenat puissant. Des notes typiques de tabac, de laurier et de pain d'épices viennent agrémenter le bouquet aux parfums de cassis, de cerises amarena et d'olives noires. Rond, très persistant et d'une concentration digne de ce grand millésime, il révèle une acidité parfaitement intégrée et beaucoup d'harmonie, ainsi que des tannins moelleux, veloutés et parfaitement fondus. Ce grand parmi les vins français atteint presque la perfection et promet un immense potentiel de garde.

Elaboration:

12 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Notation(s):

Wine Spectator 98/100, Antonio Galloni 94-96/100, Falstaff 97/100, James Suckling 93/100, Parker 94-96/100

Pays d'origine:

France

Cépage(s):

65% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah

Vol. alcool:

15.0 %

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.

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.

Apogée:

jusqu'en 2040

Producteur:

Clos des Papes

Emballage:

Caisse bois de 6

Référence:

1422215075B6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Origine:	France
Notation(s):	Wine Spectator 98/100, Antonio Galloni 94-96/100, Falstaff 97/100, James Suckling 93/100, Parker 94-96/100
Cépage(s):	65% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	15.0 %
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.