



## 2022 Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Galets d'Or, Tardieu-Laurent

Chef-d'œuvre blanc de Michel Tardieu

**Description:**

Galets d'Or est une sélection des meilleures barriques.

**Note de dégustation:**

Jaune intense aux reflets dorés. Poires Williams et sablés à la vanille dans le nez gourmand, aux notes de mirabelles et de biscuits au beurre. La bouche onctueuse est dominée par les fruits jaunes, abricots et ananas, bel équilibre entre richesse et élégance, poires à la cannelle et jolies notes de vanille dans la longue finale persistante.

**Accompagne idéale:**

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

<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>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Cépage(s):</b>	65% Grenache Blanc, 35% Roussanne
<b>Référence:</b>	0538622

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

Taille: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Galets d'Or  
Tardieu-Laurent

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	65% Grenache Blanc, 35% Roussanne
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés