

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

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Tardieu-Laurent
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	65% Grenache Blanc, 35% Roussanne
Référence:	0538622



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Galets d'Or
Tardieu-Laurent

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