



2022 Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Châteauneuf à la perfection

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:

Grenat pourpre impénétrable. Les fruits noirs et bleus marquent le nez complexe aux notes de prunes mûres, du sureau et de gelée de mûres, sur des touches de chocolat aux noix et de miel de forêt. Enormes réserves dans le palais complexe, à la fois compact et multidimensionnel, indéniable ampleur de Châteauneuf en milieu de bouche, avec maintenant également des arômes de genièvre, de tarte aux prunes et de grains de raisin, beaucoup de personnalité, inoubliable puissance fruitée jusque dans la finale qui persiste longtemps.

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):

Parker 97–99/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 97–99/100

Elevage:

12 Mois en Foudre

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

15.5 %

Apogée:

jusqu'en 2045

Cépage(s):

55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.25% Cunoise, 1.25% Vaccarèse, 1.25% Muscardin, 1.25% Cinsault

Référence:

1422222

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Origine:	France
Notation(s):	Parker 97–99/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 97–99/100
Cépage(s):	55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.25% Cunoise, 1.25% Vaccarèse, 1.25% Muscardin, 1.25% Cinsault
Apogée:	jusqu'en 2045
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	15.5 %
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.