



## 2014 Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

La noblesse de Châteauneuf

### 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:

Rubis sombre et puissant. Une typique note de violette accompagne le bouquet aux parfums de compote de prunes et de cerises amarena, suivis de nuances épicées de tabac. Les baies noires dominent la bouche finement structurée aux saveurs de prunes, de mûres, de cassis, de violettes, de réglisse, d'herbes sauvages et d'olives noires. Le fruité est rond et charnu avec de magnifiques rappels de fines herbes. C'est un Châteauneuf sans lourdeur, qui révèle au contraire beaucoup de finesse et d'élégance, ainsi qu'un très beau potentiel de garde. 15 hectolitres par hectare d'un nectar devenu légendaire et qu'il faut absolument déguster !

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Rhône
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône méridionale
<b>Producteur:</b>	Clos des Papes
<b>Notation(s):</b>	Antonio Galloni 93–95/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	65% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
<b>Référence:</b>	1422214

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

Taille: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Antonio Galloni 93–95/100
<b>Cépage(s):</b>	65% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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.