



2022 Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Galets d'Or, Tardieu-Laurent

Un Châteauneuf raffiné signé Bastien Tardieu

Description:

Les gros galets ronds pailletés d'or qui scintillent au soleil se sont formés il y a des milliers d'années et constituent l'une des particularités uniques de la région. La nuit, ils transmettent aux vignes la chaleur qu'ils ont emmagasinée en journée. L'âge canonique des vignes (parfois plus de 100 ans), la qualité exceptionnelle de ce millésime et le savoir-faire de Michel et Bastien Tardieu sont les garants d'un vin grandiose.

Note de dégustation:

Pourpre saturé aux subtils reflets grenat. Chocolat aux raisins secs et pain d'épices dans le nez gourmand, à la fois élégant et exubérant, sur des notes de café fraîchement torréfié et de pruneaux. Belle douceur dans la bouche crémeuse, aux tannins compacts, révélant l'amplitude typique d'un Châteauneuf en milieu de bouche, texture veloutée et complexe, fruits mûrs jusque dans la finale persistante.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	Tardieu-Laurent
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
Référence:	0559722

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Galets d'Or
Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.