



## 2015 Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or, Tardieu-Laurent

Les galets d'or de Châteauneufdu-Pape

### 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. 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:

Violet foncé. Les épices typiques de Provence agrémentent le nez à l'opulence de fruit décadente rappelant les cerises noires, les mûres et les violettes, avec des touches de graphite si particulières à ce terroir. La bouche dévoile des saveurs extrêmement gourmandes de mûres, de baies des bois et de cerises amarena. Les magnifiques herbes du sud donnent du relief à ce vin rond et concentré, incroyablement intense jusque dans la longue finale persistante. Des vignes de plus de cent ans, l'excellence de ce millésime particulier, ainsi que le savoir-faire de Michel et Bastien Tardieu, c'est la garantie d'un grand vin.

### 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>	Tardieu-Laurent
<b>Notation(s):</b>	Antonio Galloni 92-94/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	70% Grenache Noir, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
<b>Référence:</b>	0559715

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

Taille: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or  
Tardieu-Laurent

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Antonio Galloni 92-94/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	70% Grenache Noir, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<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.