



2014 Châteauneuf-du-Pape AOC

Domaine la Consonnière

Un Châteauneuf à un prix séduisant

Description:

Un grand Côtes-du-Rhône issu d'une exploitation familiale qui dispose d'un petit vignoble et dont la tradition remonte à 1890. Sébastien Cuscusa produit ce vin avec le raisin cueilli sur des ceps de vigne qui ont jusqu'à 100 ans d'âge. Il a en outre été conseillé par l'oenologue très convoité Philippe Cambie.

Note de dégustation:

Rubis prononcé, beau bouquet de fraises, de cerises et d'herbes de provence avec une touche de poivre. Beau fruité, ce vin coule bien en bouche. Concentration de cerises et de framboises, arômes floraux avec une touche de fines herbes typique du Sud. On gagnera en concentration et en opulence en l'aérant. Magnifiques tanins moelleux et veloutés dont la fraîcheur vient soutenir le vin. Une valeur sûre ayant un bon potentiel de développement mais qui pourra également être apprécié dès maintenant.

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:	Domaine la Consonnière
Notation(s):	Antonio Galloni 90–92/100, Parker 87–89/100, Score 18.5/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	85% Grenache, 15% Mourvèdre
Référence:	0801614

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Domaine la Consonnière

Origine:	France
Notation(s):	Antonio Galloni 90–92/100, Parker 87–89/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	85% Grenache, 15% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
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.