



2015 Châteauneuf-du-Pape AOC

Domaine la Consonnière

Un classique français

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:

Rouge rubis lumineux. Bouquet épicé typique aux nuances de baies rouges et noires, d'herbes séchées et de poivre blanc. Opulence de framboises, de cerises et de mûres dans la bouche élégante, charnue et veloutée. Un Châteauneuf gourmand dont la puissance et la fraîcheur complémentent à merveille l'exubérant fruité, sur de beaux tannins mûrs et soyeux.

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):	Parker 94/100, Score 18.5/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	85% Grenache, 15% Mourvèdre
Référence:	0801615

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Domaine la Consonnière

Origine:	France
Notation(s):	Parker 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	85% Grenache, 15% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
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.