



2013 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:

Rubis brillant, bouquet aux notes fumées et épicées, parfum de baies rouges et noires, de fleurs séchées et de poivre blanc. Fruité typique à la texture veloutée et charnue, abondance de framboises, de cerises et de mûres. Un Châteauneuf agréable à boire, qui en plus d'être bien fruité, est un vin racé et fin, ce qui enlève toute lourdeur malgré sa force. Les tanins mûrs sont veloutés et soyeux et ne dominent jamais le délicieux fruité. Un vin fascinant plein de finesse et de fraîcheur qui, en l'aérant, gagne en expressivité et en longueur. Un vin au potentiel incroyable- une valeur phare à prix attrayant.

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 91/100, Parker 88/100, Score 18.5/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	85% Grenache, 15% Mourvèdre
Référence:	0801613

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 91/100, Parker 88/100, Score 18.5/20
Traubensorte(en):	85% Grenache, 15% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2026
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.