



2015 Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale, Tardieu-Laurent

De la profondeur, du fruit et une belle intensité

Description:

Ses raisins sont issus de la parcelle prestigieuse «La Crau», terroir d'origine des Châteauneufs-du-Pape les plus raffinés du sud de la vallée du Rhône.

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:	Tardieu-Laurent
Notation(s):	Jeb Dunnuck 93-96/100, Wine Spectator 96/100
Elaboration:	24 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Grenache Noir
Référence:	0212715

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale
Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 93-96/100, Wine Spectator 96/100
Traubensorte(en):	100% Grenache Noir
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	24 Mois en Foudre
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 déguster.