



2011 Châteauneuf-du-Pape AOC

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Un Châteauneuf grandiose!

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):	Score 18/20
Elaboration:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	80% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah
Référence:	0375111

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Origine: France
Notation(s): Score 18/20
Traubensorte(en): 80% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 24 Mois en Barrique
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.