



"Un Châteauneuf grandiose!"

2011 Châteauneuf-du-Pape AOC

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Elaboration:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	Score 18/20
Pays d'origine:	France
Cépage(s):	80% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah
Vol. alcool:	14.5 %
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'accomode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.
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.
Apogée:	jusqu'en 2025
Producteur:	Tardieu-Laurent
Emballage:	Caisse bois de 12
Référence:	0375111075B7000

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
Cépage(s):	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 décanner.