



Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Une icône du Châteauneuf-du-Pape par Vincent Avril

Descrizione:

La famiglia Avril crea straordinari vini di alta gamma con un grande potenziale di invecchiamento, sempre premiati con il massimo dei voti. Questo Châteauneuf voluminoso e ricco di estratti è entusiasmante, non solo per la sua bella densità e il suo sapore intenso, ma anche perché ha tanta armonia, eleganza, freschezza e finezza.

Profilo aromatico:

Granato porpora impenetrabile. Frutti neri e blu segnano il naso complesso con note di prugne mature, sambuco e gelatina di more, con sentori di cioccolato alle nocciole e miele di bosco. Enormi riserve nel palato complesso, compatto e multidimensionale, innegabile pienezza da Châteauneuf a metà palato, ora anche con ginepro, crostata di prugne e sapori d'uva, molta personalità, indimenticabile potenza fruttata fino al finale di lunga durata.

Abbinamenti:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Valle del Rodano meridionale

Produzione: 12 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.5%

Maturità di degustazione: fino al 2046

Uva: 55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 5% Counoise

Numero articolo: 1422223

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Paese di origine: Francia

Valutazioni: Parker 99/100, Score 20/20

Uva: 55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 5%
Counoise

Maturità di degustazione: da 1990 fino al 2046

Viticultura: Tradizionale

Produzione: 12 Mesi in grandi botti di legno

Gradazione alcolica: 15.5%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.