



Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale, Tardieu-Laurent

Profondità, frutto e grande intensità

Beschreibung:

Le sue uve provengono dalla prestigiosa parcella "La Crau", il terroir di origine dei migliori Châteauneufs-du-Pape della Valle del Rodano meridionale.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi intenso. Bouquet complesso di ciliegie rosse e nere, con note di liquirizia, viola e cioccolato. Al palato è pieno, potente e succoso, con bacche nere dolci, pepe dolce, pan di zenzero e pralina, con il tipico calore della Grenache. Intensità e bella lunghezza sul finale, un vino impressionante, di alta qualità e con un grande potenziale.

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano meridionale

Produzent: Tardieu-Laurent

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Grenache

Artikelnummer: 0212718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Grenache
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.