



Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Parker sul 2014: \"Probabilmente il vino dell'annata!\".

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Giallo oro. Naso di pesca bianca, ananas, fiori e spezie. Corpo potente, ricco ed elegante al tempo stesso, con perfetta fluidità, frutta e spezie, sostenute da una delicata acidità. Finale superbo con grande persistenza.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano meridionale

Produzent: Tardieu-Laurent

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 40% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 25% Clairette, 8% Bourboulenc, 2% Picpoul

Artikelnummer: 0374719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 96/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	40% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 25% Clairette, 8% Bourboulenc, 2% Picpoul
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi