



Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Uno Châteauneuf ottenuto da vigne ancestrali

Beschreibung:

Le rese modeste, soprattutto per le vecchie viti di Grenache, sono un fattore essenziale per un vino espressivo.

Degustationsnotiz:

Colore viola scuro concentrato, bel naso fruttato con aromi di lamponi neri, spezie, sambuco nero e pepe. Il palato è ricco e succoso, con una consistenza vellutata e sapori esuberanti di more e fichi, prugne candite, liquirizia e una miscela di varie spezie del sud con una nota di olive nere. Bella struttura tannica, ultra-ricca e vellutato, complessità e finezza in perfetto connubio.

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

Produttore: Tardieu-Laurent

Allevamento: 23 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 70% Grenache, 25% Mourvèdre, 5% Syrah

Artikelnnummer: 0375118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Francia |
| Valutazioni: | Score 19.5/20 |
| Varietà d'uva: | 70% Grenache, 25% Mourvèdre, 5% Syrah |
| Da bere: | da subito fino al 2038 |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | 23 Mesi in barrique |
| Vol. alcolici: | 14.5% |
| Servier: | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo. |