



Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Ogni sorso è un piacere

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Rosso bordeaux saturo con riflessi violacei. Al naso è complesso, generoso e pieno di finezza, con sentori di prugne e succo di sambuco e delicate note di caffè. Ampio, morbido e vellutato al palato, con tannini perfettamente maturi, l'ammaliante frutto primario ricorda le ciliegie nere e i frutti di bosco, liquoroso ma nobile, succoso e tenero, ha un'enorme riserva, la ricchezza della Grenache è onnipresente, praline golose e prugne concentrate per un finale indimenticabile.

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%

Da bere: da subito fino al 2042

Varietà d'uva: 80% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah

Artikelnummer: 0375121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	80% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah
Da bere:	da subito fino al 2042
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 deccantarlo.