



Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Un'icona di Châteauneuf-du-Pape di 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.

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.

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

Appellation: Valle del Rodano meridionale

Allevamento: 12 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2042

Varietà d'uva: 55% Grenache, 40% Mourvèdre, 5% Andere Rebsorten

Numero articolo: 1422221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	55% Grenache, 40% Mourvèdre, 5% Altre Rebsorten
Da bere:	da subito fino al 2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	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.