



## 2016 Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale, Tardieu-Laurent

James Suckling gli assegna 95 punti

### Descrizione del vino:

Con il suo Châteauneuf-du-Pape, interamente a base di Grenache, Michel Tardieu ha creato un 2016 straordinario, che ricorda il leggendariomillesime 1990. Le sue uve provengono dalla prestigiosa parcella "La Crau", il terroir di origine dei migliori Châteauneufs-du-Pape della valle del Rodano meridionale.

### Nota di degustazione:

Rosso cremisi. Profumo di ciliegie rosse e nere, liquirizia, violette, lilla e polvere di pietra, con una nota di sale. Al palato, una struttura succosa e corposa con aromi di frutta nera matura, pepe bianco, spezie ed erbe aromatiche tipiche della Provenza, oltre a cioccolato fondente. Finale intenso con grande lunghezza, un vino di qualità impressionante con un grande potenziale.

### Abbinamenti:

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.

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Rodano
<b>Sottoregione:</b>	Valle del Rodano meridionale
<b>Produttore:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 95–97/100, James Suckling 95/100
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grenache Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0212716

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale  
Tardieu-Laurent

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 95–97/100, James Suckling 95/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grenache Noir
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.