



2017 Châteauneuf Cuvée Spéc. Tardieu-L.

Cuvée Spéciale, Tardieu-Laurent

Profondità, frutto e grande intensità

Descrizione del vino:

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 intenso. Bouquet complesso di ciliegie rosse e nere, con note di liquirizia, viola e cioccolato. Al palato è pieno, potente e succoso, con bacche nere dolci, pepe dolce, pan di zenzero e pralina, con il tipico calore della Grenache. Intensità e bella lunghezza nel finale, un vino impressionante, di alta qualità e 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.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 95–97/100, Parker 94–96/100
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Grenache Noir
Numero di articolo:	0212717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf Cuvée Spéc.Tardieu-L.

Cuvée Spéciale
Tardieu-Laurent

Origine:	FR
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 95–97/100, Parker 94–96/100
Varietà d'uva:	100% Grenache Noir
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.