



## 2018 Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or, Tardieu-Laurent

I ciottoli dorati di Châteauneuf-du-Pape

### Descrizione del vino:

I grandi ciottoli rotondi che scintillano d'oro alla luce del sole si sono formati migliaia di anni fa e sono una delle caratteristiche uniche della regione. L'età canonica delle viti (a volte più di 100 anni), la qualità eccezionale di questa annata e la competenza di Michel e Bastien Tardieu sono la garanzia di un grande vino.

### Nota di degustazione:

Potente violetta. Il seducente bouquet mostra già molta frutta, more, ciliegie nere, violette e i tipici profumi delle erbe del sud con belle note di territorio. Il palato è generoso, opulento e delizioso sotto ogni aspetto. Frutta abbagliante che ricorda i frutti neri e rossi maturi, i mirtilli, le ciliegie di Amarena e le prugne candite. Corposo, con buona concentrazione, corpo e profondità. Meraviglioso per la sua vivacità gustativa e la sua intensità fino al finale lungo e persistente. Michel e Bastien Tardieu sono i garanti di magnifici vini di grande origine.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### 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>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	22 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Grenache Noir, 15% Mourvèdre, 5% Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	0559718

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or  
Tardieu-Laurent

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Grenache Noir, 15% Mourvèdre, 5% Syrah
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	22 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<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.