



2018 Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Uno Châteauneuf ottenuto da vitigni ancestrali

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Colore viola scuro concentrato, bel naso fruttato con aromi di lamponi neri, spezie, sambuco nero e pepe. Il palato è ricco e succoso, con una consistenza vellutata e sapori esuberanti di more e fichi, prugne candite, liquirizia e una miscela di varie spezie del sud con una nota di olive nere. Bella struttura tannica, ultra-ricca e vellutato, complessità e finezza in perfetto connubio.

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:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Score 19.5/20
Vinificazione:	23 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	70% Grenache, 25% Mourvèdre, 5% Syrah
Numero di articolo:	0375118

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	70% Grenache, 25% Mourvèdre, 5% Syrah
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	23 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.