



2019 Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Châteauneuf alla perfezione

Descrizione del vino:

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 per la sua grande armonia, eleganza, gusto e finezza.

Nota di degustazione:

Rosso scuro e profondo, immensamente attraente e seducente al naso con note di bacche nere mature, sambuco, lampone e mirtillo rosso. Al palato è ricco e rigoglioso, traboccante di sostanza, frutto e potenza. Non si tratta di un'annata fine e delicata, ma di un talento edonistico a cui è difficile resistere. Potenziale di conservazione leggendario. Ricca cremosità, potenza e fantastico sapore asiatico. Splendida ampiezza, tannini potenti ma setosi e piacevoli, il finale sembra infinito.

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:

Clos des Papes

Valutazioni:

Decanter 98/100

Vinificazione:

12 Mesi in Fulmine

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.5 %

Maturità:

fino a 2049

Varietà d'uva:

55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.66% Counoise, 1.66% Vaccarèse, 1.66% Muscardin

Numero di articolo:

1422219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Origine:	FR
Valutazioni:	Decanter 98/100
Varietà d'uva:	55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.66% Counoise, 1.66% Vaccarèse, 1.66% Muscardin
Maturità:	fino a 2049
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.