# 2020 Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Un'icona di Châteauneuf-du-Pape di Vincent Avril

**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. Bacche scure contraddistinguono il bouquet incredibilmente ricco, con note di spezie, sambuco, lampone e mirtillo rosso. Al palato è fruttato e generoso, potente e molto succoso. Quest'annata non è morbida e delicata, ma ha tutte le caratteristiche edonistiche a cui è difficile resistere, oltre a un leggendario potenziale di invecchiamento. Cremoso e potente, con magnifiche spezie asiatiche, corpo pieno, tannini robusti ma setosi e grande finezza. Finale molto lungo.
**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:** | Score 20/20 |
| **Vinificazione:** | 12 Mesi in Fulmine |
| **Gradazione alcolica:** | 15.0 % |
| **Maturità:** | 2025-2040 |
| **Varietà d'uva:** | 55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.67% Counoise, 1.67% Vaccarèse, 1.67% Muscardin |
| **Numero di articolo:** | 1422220 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

## Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

| | |
|---|---|
| **Origine:** | FR |
| **Valutazioni:** | Score 20/20 |
| **Varietà d'uva:** | 55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.67% Counoise, 1.67% Vaccarèse, 1.67% Muscardin |
| **Maturità:** | 2025-2040 |
| **Vinificazione:** | 12 Mesi in Fulmine |
| **Gradazione alcolica:** | 15.0 % |
| **Servizio:** | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch