



2015 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 granato intenso. Le tipiche note di tabacco, alloro e pan di zenzero arricchiscono il bouquet, con sentori di ribes nero, amarena e olive nere. Rotondo, molto persistente e con una concentrazione degna di questa grande annata, rivela un'acidità perfettamente integrata e una grande armonia, oltre a tannini morbidi, vellutati e perfettamente fusi. Questo grande tra i vini francesi raggiunge quasi la perfezione e promette un immenso potenziale di invecchiamento.

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:

Wine Spectator 98/100, Antonio Galloni 94–96/100, Falstaff 97/100, James Suckling 93/100, Parker 94–96/100

Vinificazione:

12 Mesi in Fulmine

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

fino a 2040

Varietà d'uva:

65% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah

Numero di articolo:

1422215

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Origine:	FR
Valutazioni:	Wine Spectator 98/100, Antonio Galloni 94–96/100, Falstaff 97/100, James Suckling 93/100, Parker 94–96/100
Varietà d'uva:	65% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Maturità:	fino a 2040
Viticoltura:	Tradizionale
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.