



## 2021 Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale, Tardieu-Laurent

Profondità, frutto e grande intensità

### Descrizione del vino:

Le sue uve provengono dalla prestigiosa parcella "La Crau", il terroir di origine dei migliori Châteauneufs-du-Pape della Valle del Rodano meridionale.

### Nota di degustazione:

Rosso cremisi intenso. Bouquet complesso di ciliegie rosse e nere, con note di liquirizia, viola e cioccolato. Al palato è pieno, potente e succoso, con bacche nere dolci, pepe dolce, pan di zenzero e pralina, con il tipico calore della Grenache. Intensità e bella lunghezza nel finale, un vino impressionante, di alta qualità e con un grande potenziale.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Rodano
<b>Sottoregione:</b>	Valle del Rodano meridionale
<b>Produttore:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2039
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grenache
<b>Numero di articolo:</b>	0212721

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale  
Tardieu-Laurent

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 100% Grenache  
**Maturità:** fino a 2039  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 24 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.