



## 2022 Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Galets d'Or, Tardieu-Laurent

Nobile Châteauneuf di Bastien Tardieu

### Descrizione del vino:

Aprire uno Châteauneuf-du-Pape è per me un momento memorabile ogni volta. Mi piace quindi scegliere questo vino quando voglio aggiungere ancora più glamour a un evento speciale. Bastien Tardieu sa come estrarre il grande piacere del vino con tanto frutto e profondità da viti che a volte hanno più di 100 anni.

### Nota di degustazione:

Porpora saturo con sottili riflessi granati. Cioccolato, uva passa e pan di zenzero al naso, elegante ed esuberante, con note di caffè appena tostato e prugne secche. Bella morbidezza al palato cremoso, con tannini compatti, che rivelano l'ampiezza tipica di uno Châteauneuf a metà palato, trama vellutata e complessa, frutta matura fino al finale persistente.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### 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>	16 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2040
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
<b>Numero di articolo:</b>	0559722

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Galets d'Or  
Tardieu-Laurent

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
<b>Maturità:</b>	fino a 2040
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.