



2022 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 sul 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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Score 19.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	da subito fino al 2042
Varietà d'uva:	100% Grenache
Numero di articolo:	0212722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP

Cuvée Spéciale
Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Grenache
Maturità:	da subito fino al 2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.