



2015 Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or, Tardieu-Laurent

Die Galets d'Or von Châteauneuf du- Pape

Descrizione del vino:

Die grossen runden Steine (Galets d'Or), die im Sonnenlicht golden schimmern, sind vor Tausenden von Jahren entstanden und eine einzigartige Besonderheit in der Region. Die Wärme, die sie tagsüber speichern, geben sie Nachts an die Reben ab. Die Frucht der zum Teil über 100 Jahre alten Reben ist zusammen mit der Güte dieses besonderen Jahrgangs und dem Können Michel und Bastien Tardieus der Garant für einen großartigen Wein.

Nota di degustazione:

Dunkles Violett, dekadent großzügige Frucht schwarzer Kirschen, Brombeeren, Veilchen mit typischer Provence-Würze und graphitartigen Aromen aus dem singulären Terroir. Bietet ein umwerfendes, mundfüllendes und köstliches Spektrum reifer Brombeeren, Waldbeeren und Amarenakirschen. Voller Körper, zeigt Konzentration und Tiefe, dazu die herrlichen Kräuter des Südens, unglaublich intensiv und persistent bis ins lang andauernde Finale. Die Frucht der bis über 100 Jahre alten Reben sind zusammen mit der Güte dieses besonderen Jahrgangs und dem Können Michel und Bastien Tardieus der Garant für einen großartigen Wein.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Antonio Galloni 92-94/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2032
Varietà d'uva:	70% Grenache Noir, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Numero di articolo:	0559715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or
Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 92-94/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Grenache Noir, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Maturità:	Jetzt bis 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.