



## 2020 Adrastée

Châteauneuf-du-Pape AOP, Halos de Jupiter

### Note de dégustation:

Pourpre foncé. De délicates nuances toastées rehaussent le séduisant bouquet marqué par les baies noires, sur des notes de lavande et d'herbes de Provence. En bouche, il est riche et complexe avec une stupéfiante concentration de cassis, de mûres et de prunes compotées. Crémeux et juteux, riche et gourmand. Raisins à parfaite maturité dans la finale presque interminable. Il provient du parchet de La Crau reconnu pour sa qualité et se situant non loin de celui du Vieux Télégraphe.

Pourpre foncé. De délicates nuances toastées rehaussent le séduisant bouquet marqué par les baies noires, sur des notes de lavande et d'herbes de Provence. En bouche, il est riche et complexe avec une stupéfiante concentration de cassis, de mûres et de prunes compotées. Crémeux et juteux, riche et gourmand. Raisins à parfaite maturité dans la finale presque interminable. Il provient du parchet de La Crau reconnu pour sa qualité et se situant non loin de celui du Vieux Télégraphe.

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Rhône
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône méridionale
<b>Producteur:</b>	Halos de Jupiter
<b>Notation(s):</b>	Score 19.5/20, Jeb Dunnock 96/100
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Cépage(s):</b>	Grenache
<b>Référence:</b>	1000020

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Adrastée**

Châteauneuf-du-Pape AOP  
Halos de Jupiter

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 96/100  
**Cépage(s):** Grenache  
**Apogée:** jusqu'en 2040  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Vol. alcool:** 15.5 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le  
décanner.