



2020 Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter

Petit domaine, vins planétaires

Description:

Avec son approche moderne de la viticulture, Michel Gassier a redéfini le paysage viticole du Rhône méridional. Il obtient fruité opulent, finesse et équilibre grâce à une sélection rigoureuse des raisins, pratiquée pour l'ensemble des vins Halos de Jupiter. Le Châteauneuf conjugue à la perfection modernité et personnalité.

Note de dégustation:

Rouge grenat lumineux. Les baies rouges marquent le nez aux notes de pruneaux à la cannelle et de confiture de framboises, sur des nuances d'airelle, de genièvre et un soupçon de chocolat aux noisettes. Attaque de vin jeune à la texture veloutée et à l'acidité vivifiante, belle alternance entre la douceur gourmande du grenache et la fraîcheur bien soutenue de la groseille, sur une chaleur rhodanienne omniprésente et de discrètes touches toastées de gianduja. Coulis de framboise et compote de pruneaux jusque dans la finale soyeuse.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

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.

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Halos de Jupiter
Notation(s):	Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Référence:	0878320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2036
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 décanter.