



2021 Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Galets d'Or, Tardieu-Laurent

Les Châteauneufs blancs sont très demandés

Description:

Galets d'Or est une sélection des meilleures barriques.

Note de dégustation:

Jaune intense aux reflets dorés. Poires Williams et sablés à la vanille dans le nez gourmand, aux notes de mirabelles et de biscuits au beurre. La bouche onctueuse est dominée par les fruits jaunes, abricots et ananas, bel équilibre entre richesse et élégance, poires à la cannelle et jolies notes de vanille dans la longue finale persistante.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Rhône

Sous-région:

Vallée du Rhône méridionale

Producteur:

Tardieu-Laurent

Notation(s):

Score 19/20

Elevage:

8 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2035

Cépage(s):

50% Grenache, 20% Roussanne, 15% Clairette, 5%
Bourboulenc

Référence:

0538621

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Galets d'Or
Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	50% Grenache, 20% Roussanne, 15% Clairette, 5% Bourboulenc
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés