



2020 Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Un'icona di Châteauneuf-du-Pape di Vincent Avril

Descrizione del vino:

La famiglia Avril crea straordinari vini di alta gamma con un grande potenziale di invecchiamento, sempre premiati con il massimo dei voti. Questo Châteauneuf voluminoso e ricco di estratti è entusiasmante, non solo per la sua bella densità e il suo sapore intenso, ma anche per la sua grande armonia, eleganza, gusto e finezza.

Nota di degustazione:

Rosso scuro e profondo. Bacche scure contraddistinguono il bouquet incredibilmente ricco, con note di spezie, sambuco, lampone e mirtillo rosso. Al palato è fruttato e generoso, potente e molto succoso. Quest'annata non è morbida e delicata, ma ha tutte le caratteristiche edonistiche a cui è difficile resistere, oltre a un leggendario potenziale di invecchiamento. Cremoso e potente, con magnifiche spezie asiatiche, corpo pieno, tannini robusti ma setosi e grande finezza. Finale molto lungo.

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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Rodano

Sottoregione:

Valle del Rodano meridionale

Produttore:

Clos des Papes

Valutazioni:

Score 20/20

Vinificazione:

12 Mesi in Fulmine

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

2025-2040

Varietà d'uva:

55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.67% Counoise, 1.67% Vaccarèse, 1.67% Muscardin

Numero di articolo:

1422220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.67% Counoise, 1.67% Vaccarèse, 1.67% Muscardin
Maturità:	2025-2040
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.