



2022 Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Galets d'Or, Tardieu-Laurent

Il capolavoro bianco di Michel Tardieu

Descrizione del vino:

Galets d'Or è una selezione delle migliori botti.

Nota di degustazione:

Giallo intenso con riflessi dorati. Pere Williams e frollini alla vaniglia al naso, con note di prugne mirabelle e biscotti al burro. Il palato morbido è dominato da frutta gialla, albicocche e ananas, con un bell'equilibrio tra ricchezza ed eleganza, pere alla cannella e belle note di vaniglia nel finale lungo e persistente.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	65% Grenache Blanc, 35% Roussanne
Numero di articolo:	0538622

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Galets d'Or
Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	65% Grenache Blanc, 35% Roussanne
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi