



2021 Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or, Tardieu-Laurent

Un raffinato Châteauneuf di Michel e Bastien Tardieu

Descrizione del vino:

I grandi ciottoli rotondi che scintillano d'oro alla luce del sole si sono formati migliaia di anni fa e sono una delle caratteristiche uniche della regione. Di notte trasmettono alle viti il calore accumulato durante il giorno. L'età canonica delle viti (a volte più di 100 anni), la qualità eccezionale di questa annata e la competenza di Michel e Bastien Tardieu sono la garanzia di un grande vino.

Nota di degustazione:

Porpora saturo con sottili riflessi granati. Cioccolato, uva passa e pan di zenzero al naso, elegante ed esuberante, con note di caffè appena tostato e prugne secche. Bella morbidezza al palato cremoso, con tannini compatti, che rivelano l'ampiezza tipica di uno Châteauneuf a metà palato, trama vellutata e complessa, frutta matura fino al finale persistente.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	80% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah
Numero di articolo:	0559721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Cuvée Galets d'Or
Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	80% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.