



2022 Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Ikone des Châteauneuf-du-Pape von 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:

Granato porpora impenetrabile. Frutti neri e blu segnano il naso complesso con note di prugne mature, sambuco e gelatina di more, con sentori di cioccolato alle nocciole e miele di bosco. Enormi riserve al palato complesso, compatto e multidimensionale, innegabile pienezza da Châteauneuf a metà palato, ora anche con ginepro, torta di prugne e sapori d'uva, molta personalità, indimenticabile potenza fruttata fino al finale di lunga durata.

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:

Parker 97–99/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 97–99/100

Vinificazione:

12 Mesi in Fulmine

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

15.5 %

Maturità:

fino a 2045

Varietà d'uva:

55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.25% Cunoise, 1.25% Vaccarèse, 1.25% Muscardin, 1.25% Cinsault

Numero di articolo:

1422222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Clos des Papes

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 97–99/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 97–99/100
Varietà d'uva:	55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 1.25% Cunoise, 1.25% Vaccarèse, 1.25% Muscardin, 1.25% Cinsault
Maturità:	fino a 2045
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.