



CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE 2016 " TRADITION " LA CÉLESTIÈRE

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 55% grenache, 15% cinsault, 15% syrah, 15% mourvèdre



Note de dégustation :

Superbe couleur grenat intense. Le nez offre une multitude d'arômes fruités et épicés allant de la cerise, aux myrtilles, en passant par la réglisse, le poivre et même une touche de garrigues. La bouche est toute aussi délicieuse, intense et généreuse. Dans ce profil riche et puissant, ce vin garde pourtant un excellent équilibre et un haut degré de raffinement

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rosées et rouges : carré d'agneau provençal, daube de boeuf, civet de biche
Fromages : Saint Nectaire, fromages bleus (Roquefort)

Commentaires du sommelier :

Voici une magnifique cuvée classique de Châteauneuf du Pape, fruit de l'assemblage de 4 cépages et de plusieurs terroirs renommés de l'appellation : La Croze (argilo-calcaire), Palestor (sables et alluvions) et Valori (sablonneux avec galets). En dégustation, ce vins offre une grande complexité d'arômes et un équilibre juste entre puissance et raffinement.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

