

FICHE DE CAVE



Domaine : Maison Tardieu-Laurent
Région : Rhône
Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Couleur : Vin rouge
Millésime : 2005
Cépage(s) : 90% Grenache, 10% Syrah

Degré en alcool : 14,5
Boire : 2009
Apogée : 2012
Boire avant : 2020

Ouvrir : 1 heure avant
Servir : En carafe à 16-18°C

Suggestions gourmandes :

A déguster sur un steak au poivre, une daube de boeuf, un plateau de fromages (Roquefort, brie...)

Description :

Notes : Bettane & Desseauve 17/20, Robert Parker 89-92/100 « Pur, long, d'un idéal équilibre, c'est un beau Châteauneuf généreux et profond, d'une allonge onctueuse et finement épicée. » (Le Grand Guide des Vins de France 2008 - Bettane & Desseauve). Un superbe 2005 qui s'exprimera à merveille tout au long des dix prochaines années.

REGISTRE

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

Commentaires :