



CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE 2011 " LES DOMAINES " LA CÉLESTIÈRE

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : assemblage de grenaches plantés il y a 90 ans et de mourvèdre planté il y a 50 ans

Note de dégustation :

La couleur est pourpre et soutenue.

Le nez intense séduit grâce à son bouquet complexe de fruits mûrs (fraise, cerise), d'amandes, de cuir, de sous-bois et d'épices (noix de muscade, clou de girofle). En bouche, ce vin charnu et puissant est parfaitement équilibré. Ses tanins sont très soyeux et la persistance aromatique très longue.



Température de service : Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rouge : entrecôte de bœuf, agneau, gigot de biche, faon, râble de lièvre, sarcelle, ...
Fromages corsés

Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

