



CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE 2019
" CUVÉE DES DEUX SOEURS " D.
TOUR SAINT MICHEL

Pays	France
Région :	Rhône
Sous région :	Rhône Méridional
Cépage(s) :	90% grenache, 10% syrah

Note de dégustation :

Couleur grenat soutenue. Nez intense de fruits rouges et noirs bien mûrs avec un soupçon d'épices et de garrigues. La bouche est puissante, ample et juteuse. Sa texture ronde et ses tanins fins le rendent d'emblée très plaisant. Un Châteauneuf avenant et abordable dès sa jeunesse.



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



Plats de viandes rouges en sauce, canard, agneau, boeuf, gibiers. Plateau de fromages plutôt corsés.

Commentaires du sommelier :

Une véritable Ode au grand cépage du sud de la vallée du Rhône qu'est la Grenache. Sur ce terroir de galets roulés de Châteauneuf du Pape, il atteint une pleine maturité et offre des vins à la texture souple et aux tanins soyeux. Sans élevage en barriques, le fruit prédomine et offre un large panel d'arômes fruités et séduisants.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

