

Maison Tardieu-Laurent Châteauneuf-du-Pape

Cuvée Spéciale rouge 2010 (75 cl)

Prix du produit :

258,00 €

caractéristiques du produit :



Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Famille Tardieu (TARDIEU-LAURENT)
Millésime: 2010
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Format: 75cl
Cuvée: Cuvée Spéciale
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 18.5/20
Wine Advocate (Parker): 91/100

Description brève du produit :

Description du produit :

Sur ce vin en particulier:

Guide Bettane et Desseauve 2014: Très grande race et définition aromatique sur le cacao et le kirsch. Matière de bouche raffinée, civilisée par l'élevage et offrant un superbe aperçu de l'appellation.

Guide RVF des meilleurs vins de France 2014: Il libère un nez sanguin, doublé d'une bouche structurée et puissante, le tout enrobé par un fruit riche et mature. Superbe.

Robert Parker's Wine Advocate (oct. 2011): *The 2010 Chateauneuf du Pape Cuvee Speciale is made from 100% old vine Grenache and 100% stems are used. The Grenache emerges from two well-known Chateauneuf du Pape sectors, La Crau and Mont Olivet. The tightly knit 2010 offers up hints of sweet raspberry and black cherry fruit, lots of tannin, a meaty, dusty, loamy soil/underbrush character, and considerable body. This is another structured, tannic 2010 that requires 4-6 years of cellaring. It should keep for 15 or more years. It does not lack concentration, but it will require patience.*