1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2018



Domaine le Serre des Mourres

Pierre Vidal

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2016
APPELLATION	Châteauneuf-du-Pape
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Grenache (noir), Mourvèdre, Syrah
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe grenat, profonde et brillante. Nez très expressif qui exprime sa jeunesse autour d'arômes de gelée de mûre, de fraise poivrée avec un soupçon de caramel salé. Étonnant ! En bouche la chair se livre sans complexe, dans un style fruité et plaisant, aux discrets tanins stimulants. Quelques notes de grillé, de laurier et de cachou. Un Châteauneuf-du-Pape élégant à la finale salivante. Servir sans se presser sur une planche de viandes saignantes.

Dégusté le 14/11/2017

ACCORDS METS

Côte de boeuf grillée
Sauté d'agneau au paprika
Poulet aux pousses de bambou

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Pierre Vidal
631 ROUTE DE SORGUES
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

AUTRES LIEUX

Magasins Carrefour dans toute la France
www.carrefour.fr