MÖVENPICK
VINS



Cuvée Henri Blanc

Côtes-du-Rhône AOP, Tardieu-Laurent

Sélection des meilleures grappes par Tardieu

Description:
Les vignobles de la vallée du Rhône, baignés de la lumière dorée du soleil couchant, donnent naissance à des vins très élégants qui incarnent l'art de vivre à la française. Pour élaborer sa cuvée Henri, Bastien Tardieu sélectionne uniquement les meilleurs raisins de vieilles vignes et les vinifie avec une grande habileté. Le résultat est un vin blanc qui capture l'essence de ce vignoble: chaque gorgée est un voyage au coeur du Midi. La légèreté méditerranéenne, le charme français et la signature d'un grand vigneron s'unissent ici pour offrir un moment de plaisir mémorable.

Profile aromatique:
Jaune intense aux reflets dorés. Pêche blanche et jus de poire dans le nez fruité, sur des nuances de coing et une légère touche toastée de vanille. L'attaque juteuse est dominée par des fruits jaunes complexes, mirabelles et ananas, sur une délicate touche de miel, magnifique harmonie entre onctuosité, douceur de fruit et fraîcheur d'agrumes soutenue, sur de jolies notes de nougat et de vanille.

Va bien avec:
Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Température:
Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine:	France
Producteur:	Tardieu-Laurent
Fabrication:	7 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	13.5%
Prêt à boire:	À l'apogée
Raisins:	40% Grenache, 30% Viognier, 15% Clairette, 15% Roussanne
N° article:	1053824

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Cuvée Henri Blanc

Côtes-du-Rhône AOP
Tardieu-Laurent

Pays d'origine:	France
Classifications:	Score 18.5/20
Raisins:	40% Grenache, 30% Viognier, 15% Clairette, 15% Roussanne
Prêt à boire:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	7 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	13.5%
Température:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch