



Cuvée Henri Rouge

Côtes-du-Rhône AOP, Tardieu-Laurent

L'opulence et l'élégance du Sud par Bastien Tardieu

Description:

La Cuvée Henri est l'occasion d'acquérir un Tardieu-Laurent à un prix unique. Provenant du sud de la vallée du Rhône, il allie la plénitude méridionale au caractère unique du Rhône. Velouté et fruité, il fait partie des meilleurs de sa catégorie.

Profil aromatique:

Rouge pourpre impénétrable, centre noir. Compote de prunes et raisins secs dans le bouquet concentré, à la fois minéral et d'une belle douceur, gelée de mûres et délicates notes de clou de girofle en arrière-nez. Bouche soyeuse avec de généreux arômes de petits fruits bleus et noirs, confiture de cerises, tannins ronds et charme flatteur de Tardieu, puissant jusque dans la finale veloutée.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Producteur: Tardieu-Laurent

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): Grenache, Syrah, Mourvèdre

N° article: 1087123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cuvée Henri Rouge

Côtes-du-Rhône AOP
Tardieu-Laurent

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.