Condrieu AOP

Cuvée spéciale, Tardieu-Laurent

Un cépage noble local façon Michel Tardieu

Beschreibung:
Après un élevage de 8 mois en fûts neufs et fûts d'un an de l'Allier, du Tronçais et de Jupille, ce Viognier monocépage exhibe un fruit expressif et beaucoup de d'onctuosité au goût. Un vin blanc classique du Rhône septentrional avec de belles rondeurs et de fines notes aromatiques.
Degustationsnotiz:
Jaune doré brillant. Ananas et pêche blanche dans le nez fruité, aux nuances de fleurs de poirier et de miel d'acacia. Agréable plénitude dans la bouche révélant de jolies notes exotiques et de vanille, belle harmonie entre une riche onctuosité et une acidité vivifiante, arômes en constante évolution, qui montrent également des touches de litchi et de pêche.
Accompagne idéalement:
Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.
Servierempfehlung:
Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Vallée du Rhône septentrionale
Produzent:	Tardieu-Laurent
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Viognier
Artikelnummer:	1098524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Condrieu AOP

Cuvée spéciale
Tardieu-Laurent

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Viognier
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch