MÖVENPICK
VINS



Bandol AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Un vin rouge légendaire du Rhône méridional

Description:
Le domaine viticole Tardieu-Laurent se trouve dans le sud de la France, entre Avignon et Aix-en-Provence, dans la petite commune de Lourmarin. Michel Tardieu a fondé l'entreprise Tardieu-Laurent au début des années 1990 avec son ami Dominique Laurent. Michel Tardieu se distingue par une grande qualité et un style traditionnel qui reflète la région.

Profile aromatique:
Rouge pourpre dense aux reflets violets. Accents provençaux indéniables de genièvre, de mûres, de clous de girofle et de lavande, sur des touches de chocolat noir et de pain d'épices. Attaque solide dans la bouche marquées par les fruits noirs et bleus, avec à nouveau une jolie minéralité de sureau et de cassis, fascinante harmonie entre douceur de fruit et caractère, délicates nuances de rose et de violette dans la finale veloutée.

Va bien avec:
Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accomode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

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
Fabrication:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	14.0%
Raisins:	95% Mourvèdre, 5% Grenache
N° article:	0212923

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Bandol AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Pays d'origine:	France
Classifications:	Score 18.5/20
Raisins:	95% Mourvèdre, 5% Grenache
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	24 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	14.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

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