MÖVENPICK
VINS



Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Le cru incontournable des Côtes du Rhône

Description:
Avec cette cuvée Vieilles Vignes, Bastien Tardieu prouve que les vins du Rhône ont de nombreuses cordes à leur arc. La chaleur et l'opulence remplacent ici la minéralité et les épices: son interprétation du Rasteau privilégie l'exubérance, la profondeur et l'élégance. Ce vin, produit à partir des meilleurs raisins de vieilles vignes et élevé en barriques dans les règles de l'art, présente un style incomparable. Une cuvée rhodanienne pleine de caractère, qui allie puissance et harmonie avec brio.

Profile aromatique:
Pourpre profond. Bouquet classique de cerises noires mûres, de cassis et de prunes, où viennent se marier harmonieusement des notes de terroir et de graphite. Ample, gras et d'une grande richesse de fruits dans la bouche tendre et soyeuse marquées par les petits fruits noirs, avec des nuances toastées, de cannelle, de vanille, de gâteau aux épices et de prunes compotées. Il reste élégant et agréable malgré sa puissance. Un grand Rasteau avec de la profondeur et de la complexité.

Va bien avec:
Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dûre ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

Température:
Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:	France
Appellation:	Vallée du Rhône méridionale
Fabrication:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	14.5%
Prêt à boire:	jusqu'en 2039
Raisins:	70% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre
N° article:	0213723

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Pays d'origine:	France
Classifications:	Score 19/20
Raisins:	70% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre
Prêt à boire:	jusqu'en 2039
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	10 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	14.5%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

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