



Tavel AOP

Cuvée Henri, Tardieu-Laurent

Un compagnon idéal en provenance de Tavel, haut lieu des rosés

Description:

C'est à Tavel, où le Languedoc, le Rhône et la Provence se rencontrent, que naissent les meilleurs rosés du sud de la France. La célèbre famille de viticulteurs Tardieu y est également représentée. Le fils Bastien attache beaucoup d'importance au fruité et au plaisir de boire dans ses créations. Sa cuvée Henri moderne est un vin polyvalent qui fait plaisir à l'apéritif et accompagne à merveille la cuisine méditerranéenne.

Profil aromatique:

Rose éclatant aux reflets grenat. Belles notes de framboise dans le nez élégant et plein de caractère, marqué par les baies rouges, sur des touches de monarde, de cerise, ainsi qu'un délicat parfum de rose. La bouche onctueuse, d'un agréable équilibre entre richesse et fraîcheur, présente à nouveau une belle abondance de framboises et de cornouilles, délicate douceur d'amande dans la finale veloutée.

Accompagne idéalement:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: France

Producteur: Tardieu-Laurent

Élevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Bio. Certification bio: FR-BIO-01

Vol. alcool: 13.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault

N° article: 1087225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Tavel AOP

Cuvée Henri
Tardieu-Laurent

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.