



Bandol AOP

Tardieu-Laurent

Un vin rouge légendaire du Rhône méridional

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Accompagne idéalement:

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'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine:	France
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	95% Mourvèdre, 5% Grenache
Artikelnummer:	0212920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bandol AOP

Tardieu-Laurent

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	95% Mourvèdre, 5% Grenache
A boire:	jusqu'en 2037
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.