



Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Un concentré de puissance du Rhône méridional

Beschreibung:

Plénitude au lieu d'épices, chaleur au lieu de minéralité: Bastien Tardieu a réinterprété le style des vins du Rhône. Sa scène est le terroir ensoleillé de Rasteau, à proximité immédiate du village de Gigondas. Le Vieille Vignes est une sélection des meilleures et des plus anciennes vignes et étonne par son intensité fruitée, sa puissance et sa richesse unique en bouche. Avec le Rasteau, les Tardieu démontrent une fois de plus leur extraordinaire savoir-faire en matière d'élevage en barrique.

Degustationsnotiz:

Pourpre profond. Des notes de terroir viennent agrémenter le bouquet classique de cerises noires sucrées, de cassis et de prunes. Opulence de fruits et grande douceur dans la bouche puissante. Ample et soyeux, il est marqué par les petits fruits noirs, avec de belles nuances toastées, cannelle, vanille, pain d'épices et prunes compotées. Un grand Rasteau avec de la profondeur et de la complexité, qui reste élégant et dynamique malgré sa puissance.

Accompagne idéalement:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure 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.

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine: France

Sous-région: Vallée du Rhône méridionale

Elevage: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 65% Grenache, 20% Mourvèdre, 15% Syrah

Artikelnummer: 0213720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	65% Grenache, 20% Mourvèdre, 15% Syrah
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.