



## Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Le cru incontournable des Côtes du Rhône

### **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. 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.

### **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:** 22 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2036

**Cépage(s):** 75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre

**Artikelnummer:** 0213721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2036
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.