

Vacqueyras AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Description:

Profile aromatique:

Magnifique robe, pourpre presque noire. Une touche fumée de terroir rehausse le bouquet aux notes de baies noires et d'herbes, sur de délicates nuances toastées et de vanille. Dense, ample et puissant en bouche, sur des arômes fruités opulents de mûres, de cassis et de prunes compotées. Les tannins sont jeunes, mais soyeux et polis, avec nuances toastées de barrique d'une grande finesse. Longue finale élégante, pleine d'intensité et de puissance.

Accompagne idéalement:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du bœuf 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.

Température:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Sous-région: Vallée du Rhône méridionale

Elevage: 22 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2036

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

N° article: 0329020



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vacqueyras AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.