



Cuvée Henri Blanc

Côtes-du-Rhône AOP, Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Sélection des meilleures barriques de Bastien Tardieu

Description:

Lorsque Bastien Tardieu indique «Vieilles Vignes» sur ses bouteilles, vous pouvez avoir la certitude qu'elles contiennent un vin uniquement produit à partir des meilleurs raisins de ses plus vieilles vignes. L'assemblage blanc Cuvée Henri porte son indéniable signature: un fruité généreux et de fins arômes de vanille. Le domaine Tardieu-Laurent fait sans conteste partie des meilleurs de la vallée du Rhône.

Profil aromatique:

Jaune intense aux reflets dorés. Pêche blanche et jus de poire dans le nez fruité, sur des nuances de coing et une légère touche toastée de vanille. L'attaque juteuse est dominée par des fruits jaunes complexes, mirabelles et ananas, sur une délicate touche de miel, magnifique harmonie entre onctuosité, douceur de fruit et fraîcheur d'agrumes soutenue, sur de jolies notes de nougat et de vanille.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: France

Producteur: Vieilles Vignes

Elevage: 6 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 40% Viognier, 30% Roussanne, 15% Clairette, 15% Grenache Blanc

N° article: 1053822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cuvée Henri Blanc

Côtes-du-Rhône AOP
Vieilles Vignes

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	40% Viognier, 30% Roussanne, 15% Clairette, 15% Grenache Blanc
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.