



Cuvée Henri Blanc

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

Sélection des meilleures barriques de Bastien Tardieu

Description:

Michel Tardieu et son fils Bastien ont sélectionné ensemble les meilleurs fûts de leur cave pour produire la cuvée Henri en édition strictement limitée. Ce Côtes-du-Rhône blanc est un survolté avec beaucoup de fruits, notamment de l'ananas.

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: 7 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: À l'apogée

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

N° article: 1053823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cuvée Henri Blanc

Côtes-du-Rhône AOP
Vieilles Vignes

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 90/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	40% Viognier, 30% Grenache, 15% Clairette, 15% Roussanne
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.