



Côtes-du-Rhône AOP

Cuvée Henri Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

L'opulence et l'élégance du Sud par Michel Tardieu

Beschreibung:

La Cuvée Henri offre une occasion unique d'acquérir un vin de la Maison Tardieu-Laurent à un prix incroyablement avantageux. Venu tout droit du sud de la vallée du Rhône, ce vin allie l'opulence méridionale au caractère typiquement rhodanien: ni résineux ni pâteux, il est au contraire tout en rondeur et souplesse.

Degustationsnotiz:

Pourpre impénétrable, centre noir. Compote de prunes et raisins secs dans le nez concentré, minéral et d'une douceur séduisante, sur des notes de gelée de mûres et de discrètes touches de clou de girofle. Bouche soyeuse marquée par des fruits bleus et noirs généreux, confiture de cerises, tannins ronds et charme flatteur de Tardieu, puissant jusque dans la finale veloutée.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Produzent: Tardieu-Laurent

Elevage: 15 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre

Artikelnummer: 1087120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOP

Cuvée Henri Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.