

## 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. Doux, velouté et extrêmement fruité, il porte la signature incomparable de Bastien Tardieu et compte parmi les meilleurs de sa catégorie.

#### **Degustationsnotiz:**

Rouge pourpre impénétrable, centre noir. Compote de prunes et raisins secs dans le bouquet concentré, à la fois minéral et d'une belle douceur, gelée de mûres et délicates notes de clou de girofle en arrière-nez. Bouche soyeuse avec de généreux arômes de petits fruits bleus et noirs, 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: 14 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2031

**Cépage(s):** 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre

Artikelnummer: 1087121

# 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):** 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre

A boire: jusqu'en 2031
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 14 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.