



Côtes-du-Rhône AOP

Cuvée Henri Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

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

Beschreibung:

La Cuvée Henri est l'occasion d'acquérir un Tardieu-Laurent à un prix unique. Provenant du sud de la vallée du Rhône, il allie la plénitude méridionale au caractère unique du Rhône. Velouté et fruité, il fait partie des 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: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2033

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

Artikelnummer: 1087122

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, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 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.