



Condrieu AOP

Cuvée spéciale, Tardieu-Laurent

Un cépage local noble façon Michel Tardieu

Beschreibung:

Après un élevage de 10 mois en fûts neufs et fûts d'un an de l'Allier, du Tronçais et de Jupille, ce Viognier monocépage exhibe un fruit expressif et beaucoup de d'onctuosité au goût. Un vin blanc classique du Rhône septentrional avec de belles rondeurs et de fines notes aromatiques.

Degustationsnotiz:

Jaune doré lumineux. Ananas et pêche blanche dans le nez fruité, sur de jolies notes de fleur de poirier et de miel d'acacia. Bouche d'une agréable amplitude révélant maintenant également de jolies nuances exotiques et de vanille, belle interaction entre la rondeur onctueuse et l'acidité vivifiante, il présente continuellement de nouveaux arômes, tel le litchi et la pêche, un grand vin blanc pour de nombreuses occasions.

Accompagne idéalement:

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

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Vallée du Rhône septentrionale
Produzent:	Tardieu-Laurent
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Viognier
Artikelnummer:	1098520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Condrieu AOP

Cuvée spéciale
Tardieu-Laurent

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Viognier
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés