



2015 Côtes-du-Rhône AOP Rouge

Guy Louis, Tardieu-Laurent (Bio)

Tardieu père et fils, les magiciens des vignes du Rhône

Description:

Michel Tardieu et son fils Bastien ont un flair inégalable pour les meilleurs vignobles et les meilleurs raisins de la vallée du Rhône. La généreuse transmission de leur savoir permet l'élaboration, dans toutes les Côtes du Rhône méridionales, de vins d'excellence capables d'en remonter à un Châteauneuf-du-Pape.

Note de dégustation:

Pourpre puissant. Les herbes sauvages de la garrigue donnent du relief au parfum de cerises. Il est tout de suite évident que ce vin provient de parcelles réputées dans un millésime exceptionnel avec son opulence de fruit dominée par des cerises noires juteuses et concentrées et du cassis, puis des notes épicées de terroir typiques du Sud sur des nuances de thym et de lavande et une touche de réglisse. Il révèle un corps charnu et rond avec des tannins veloutés et de la puissance jusque dans la longue finale persistante. Bien qu'il ait un très grand potentiel, ses tannins fins et soyeux en font un délice dès à présent.

Accompagne idéale:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Producteur:	Tardieu-Laurent
Notation(s):	Parker 88/100
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	60% Grenache, 35% Syrah, 5% Mourvèdre
Référence:	0213415

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOP Rouge

Guy Louis

Tardieu-Laurent (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Parker 88/100
Cépage(s):	60% Grenache, 35% Syrah, 5% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.