



2017 Côtes-Rhône BL Guy Louis Tardieu-L.

Guy Louis, Tardieu-Laurent (Bio)

Un Côtes-du-Rhône au charme irrésistible

Description:

Ce Côtes du Rhône blanc fait partie des meilleurs de sa catégorie. Il fait même de l'ombre à certains Châteauneuf-du-Pape blancs. Rien d'étonnant, car la légende du Rhône Michel Tardieu produit ce vin à partir de vignes âgées de 70 ans et l'éleve pendant 8 mois dans des fûts en chêne de l'Allier et du Tronçais.

Note de dégustation:

Jaune doré puissant. Les fruits à noyau dominant le bouquet aux notes minérales et délicates nuances d'amande, de vanille et de torréfaction. Onctueux, ample et d'une grande complexité, il révèle une belle opulence de fruit rappelant l'ananas, l'orange, la pêche et le citron vert, dans une longueur en bouche impressionnante. Des arômes floraux et de délicieuses notes briochées accompagnent la longue finale. Un excellent vin d'une des meilleures caves du Rhône méridional.

Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Rhône

Producteur:

Tardieu-Laurent

Notation(s):

Score 18.5/20

Elevage:

8 Mois en Barrique

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2024

Cépage(s):

35% Roussanne, 25% Marsanne, 20% Grenache, 10% Clairette, 10% Viognier

Référence:

0213117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Côtes-Rhône BL Guy Louis Tardieu-L.

Guy Louis
Tardieu-Laurent (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	35% Roussanne, 25% Marsanne, 20% Grenache, 10% Clairette, 10% Viognier
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Bio
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés