2017 Tavel AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent (Bio)

Note de dégustation:
Rose-orangé puissant, bouquet fin et épicé de pêche blanche et de melon. Bouche à la fois onctueuse, douce, rafraîchissante et juteuse. Arômes de fumée, très fruité avec une touche minérale. D'une complexité et d'une concentration impressionnantes, il présente une finale superbe et longue d'une grande précision.

Conseils de service:
Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Tardieu-Laurent
Notation(s):	Antonio Galloni 93/100
Elaboration:	6 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	60% Grenache, 30% Cinsault, 10% Syrah
Référence:	0911517

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tavel AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Antonio Galloni 93/100
Traubensorte(en):	60% Grenache, 30% Cinsault, 10% Syrah
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Bio
Elaboration:	6 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch