



2016 Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Le cru incontournable des Côtes du Rhône

Description:

C'est un vin plein de complexité, puissant, avec un fruité vif évoquant la framboise, et une note d'herbes de Provence. Bon potentiel de garde, à condition de pouvoir y résister.

Note de dégustation:

Nuance de rouge typique de la Grenache. Bouquet épicé, d'herbes sauvages, de graphite, et chocolat noir. La bouche charnue révèle des arômes marqués de baies noires, des touches de moka, ainsi qu'une minéralité épicée. C'est un Rasteau pur et concentré avec des tanins jeunes, fondant et délicats sur une finale tout en fruit. Pour l'apprécier jeune il faudra le décanter et le boire dans un grand verre.

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
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Tardieu-Laurent
Notation(s):	Jeb Dunnuck 92–94/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre
Référence:	0213716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 92–94/100
Cépage(s):	65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.