



2016 Côtes-du-Rhône AOP Rouge

Guy Louis, Tardieu-Laurent (Bio)

Les magiciens des vignes du Rhône

Description:

Michel et son fils Bastien Tardieu 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 de rivaliser avec un Châteauneuf-du-Pape. «Lors de ma visite au domaine, le père et le fils m'ont confié qu'à leur avis, le 2016 est de loin le meilleur Guy Louis qu'ils aient jamais produit. Je suis absolument d'accord avec eux. Il est tout simplement renversant!» Mario Scheele, Acheteur chez Mövenpick Vins

Note de dégustation:

Pourpre foncé, bouquet envoûtant de cerises noires, de mûres, de réglisse, de violettes et d'épices. Le millésime 2016 est l'un des plus grands de ces dernières années pour le Rhône méridional et cela se ressent dans la bouche étonnamment dense, mûre et complexe. Il dévoile un fruit somptueux aux arômes de baies noires, de mûres, de cassis, de violettes, de cerises noires, de thym, de lavande avec de légères notes toastées. Des vignes de plus de 50 ans d'âge, de différents crus du Rhône méridional lui apportent du corps et une densité exceptionnelle. Ce n'est pas un simple Côtes-du-Rhône, mais un petit Châteauneuf-du-Pape ! Finale longue avec beaucoup d'intensité et de puissance.

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): | James Suckling 90/100, Score 18.5/20 |
| Elevage: | 18 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Bio |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2023 |
| Cépage(s): | 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre |
| Référence: | 0213416 |

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): | James Suckling 90/100, Score 18.5/20 |
| Cépage(s): | 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre |
| Apogée: | jusqu'en 2023 |
| Viticulture: | Bio |
| Elevage: | 18 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |