



2017 Rasteau Vieilles Vignes Tardieu-L.

Tardieu-Laurent

Le cru incontournable des Côtes du Rhône méridionales

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:

Violet intense. Bouquet classique de cerises noires mûres, de cassis, et de prunes qui viennent parfaitement compléter des notes de terroir et de graphite. La bouche ample révèle une abondance de fruits et un extrait sucré. Plutôt soyeux et corsé, baies noires, délicats arômes toastés, cannelle, vanille, gâteau aux épices et prunes compotées. Malgré sa puissance, il reste toujours élégant et engageant.

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 90–92/100
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
Référence:	0213717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rasteau Vieilles Vignes Tardieu-L.

Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 90–92/100
Cépage(s):	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.