

2019 Tavel AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent (Bio)

Note de dégustation:

Robe puissante typique. Le bouquet est dominé par les framboises, les fraises et les épices du sud. La bouche déjà puissante et d'une belle complexité, se révèle délicate et équilibrée pour un Tavel, riche et d'une belle fraîcheur minérale. L'ingéniosité de ce vin est d'avoir su temporiser la chaleur du sud par une veine salée et épicée. Un rosé magnifique et puissant qui accompagnera aussi bien un steak, du poisson très épicé, des légumes et bien d'autres mets encore.

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):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	50% Grenache, 40% Cinsault, 10% Syrah
Référence:	0911519



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tavel AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	50% Grenache, 40% Cinsault, 10% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés