



2019 Côtes-du-Rhône AOP Blanc

Cuvée Henri, Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Cuvée d'exception issue des deux meilleurs fûts

Description:

Michel Tardieu et son fils Bastien ont sélectionné ensemble les meilleurs fûts de leur cave pour produire la Cuvée Henri, disponible en quantité très limitée. Ce Côtes-du-Rhône blanc est un champion très fruité, qui se distingue en particulier par ses arômes d'ananas.

Note de dégustation:

Jaune lumineux. Au nez des fruits exotiques, de la vanille bourbon, des amandes ainsi que de subtils arômes grillés. Ce très bon millésime 2019 montre une bouche pénétrante et complexe avec une densité crémeuse et juteuse. Un fruit très généreux rappelant l'ananas caramélisé, les oranges, les citrons verts et d'autres fruits, texture douce et agréable au palais. Finale longue et persistante avec un peu de brioche et à nouveau des amandes grillées.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Rhône

Producteur:

Tardieu-Laurent

Notation(s):

Score 18.5/20

Élevage:

8 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2025

Cépage(s):

30% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 30% Viognier, 10% Clairette

Référence:

1053819

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOP Blanc

Cuvée Henri
Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	30% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 30% Viognier, 10% Clairette
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés