



2017 Côtes-Rhône Henri Tardieu-L.

Cuvée Henri, Tardieu-Laurent

Note de dégustation:

Grenat intense, rubis au centre. Des prunes séchées et des fraises des bois dans le nez aux multiples facettes, également des cerises à la cannelle et du chocolat aux noisettes. Le palais est juteux, avec de nouveau beaucoup de cerises sous plusieurs nuances, un fruit de plus en plus sombre qui rappelle la mûre et le genièvre, une merveilleuse chaleur du Rhône dans le milieu de bouche crémeux, la signature unique de Michel Tardieu, l'homme qui murmurait à l'oreille de la grenache, une belle note de moka et des amandes caramélisées dans la finale aux arômes de baies.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Producteur:	Tardieu-Laurent
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre
Référence:	1087117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Côtes-Rhône Henri Tardieu-L.

Cuvée Henri
Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.