



2020 Condrieu AOP

Cuvée spéciale, Tardieu-Laurent

Un cépage local noble façon Michel Tardieu

Description:

Après un élevage de 10 mois en fûts neufs et fûts d'un an de l'Allier, du Tronçais et de Jupille, ce Viognier monocépage exhibe un fruit expressif et beaucoup de d'onctuosité au goût. Un vin blanc classique du Rhône septentrional avec de belles rondeurs et de fines notes aromatiques.

Note de dégustation:

Jaune doré lumineux. Ananas et pêche blanche dans le nez fruité, sur de jolies notes de fleur de poirier et de miel d'acacia. Bouche d'une agréable amplitude révélant maintenant également de jolies nuances exotiques et de vanille, belle interaction entre la rondeur onctueuse et l'acidité vivifiante, il présente continuellement de nouveaux arômes, tel le litchi et la pêche, un grand vin blanc pour de nombreuses occasions.

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
Sous-région:	Vallée du Rhône septentrionale
Producteur:	Tardieu-Laurent
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Viognier
Référence:	1098520

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Condrieu AOP

Cuvée spéciale
Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Viognier
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés