2019 Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Le cru incontournable des Côtes du Rhôneméridionales

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:
Bouquet classique de cerises noires mûres, de cassis et de prunes, où viennent se marier harmonieusement des notes de terroir et de graphite. Ample, gras et d’une grande richesse de fruits dans la bouche tendre et soyeuse, marquée par les petits fruits noirs, avec des nuances toastées. Il reste élégant et agréable malgré sa puissance. Un grand Rasteau avec de la profondeur et de la complexité.
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 dûre 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 91–93/100
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	65% Grenache, 20% Syrah, 15% Mourvèdre
Référence:	0213719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 91–93/100
Cépage(s):	65% Grenache, 20% Syrah, 15% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch