


# 2019 Vacqueyras AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent (Bio)

**Note de dégustation:**
Magnifique robe, pourpre presque noire. Une touche fumée de terroir rehausse le bouquet aux notes de baies noires et d'herbes, sur de délicates nuances toastées et de vanille. Dense, ample et puissant en bouche, sur des arômes fruités opulents de mûres, de cassis et de prunes compotées. Les tannins sont jeunes, mais soyeux et polis, avec nuances toastées de barrique d'une grande finesse. Longue finale élégante, pleine d'intensité et de puissance.
**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, Score 18.5/20 |
| **Elevage:** | 22 Mois en Barrique |
| **Viticulture:** | Bio |
| **Vol. alcool:** | 14.5 % |
| **Apogée:** | jusqu'en 2035 |
| **Cépage(s):** | 60% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah |
| **Référence:** | 0329019 |

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

# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Vacqueyras AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent (Bio)

| | |
|---|---|
| **Origine:** | France |
| **Notation(s):** | Jeb Dunnuck 91–93/100, Score 18.5/20 |
| **Cépage(s):** | 60% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah |
| **Apogée:** | jusqu'en 2035 |
| **Viticulture:** | Bio |
| **Elevage:** | 22 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