



2021 Côte-du-Rhône AOP Blanc

Cuvée Henri, Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Un vin blanc séduisant signé Bastien Tardieu

Description:

Lorsque Bastien Tardieu indique «Vieilles Vignes» sur ses bouteilles, vous pouvez avoir la certitude qu'elles contiennent un vin uniquement issu de raisins de vignes très âgées. Le Côte-du-Rhône blanc Cuvée Henri est une sélection des meilleurs fûts. Il porte l'indéniable signature du génie Bastien Tardieu: un fruité généreux et de fins arômes de vanille.

Note de dégustation:

Jaune intense aux reflets dorés. Pêche blanche et jus de poire dans le nez fruité, sur des nuances de coing et une légère touche toastée de vanille. L'attaque juteuse est dominée par des fruits jaunes complexes, mirabelles et ananas, sur une délicate touche de miel, magnifique harmonie entre onctuosité, douceur de fruit et fraîcheur d'agrumes soutenue, sur de jolies notes de nougat et de vanille.

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
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	40% Grenache, 30% Viognier, 20% Roussanne, 10% Clairette
Référence:	1053821

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):	40% Grenache, 30% Viognier, 20% Roussanne, 10% Clairette
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés