2020 Vacqueyras AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

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):	Score 18.5/20
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
Référence:	0329020

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

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2036
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