



2021 Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

Vin de classe mondiale du Rhône septentrional

Note de dégustation:

Jaune doré saturé. Groseilles blanches dans le bouquet aux jolies notes minérales et aux délicates nuances de barrique rappelant la vanille et les poires à la cannelle. Corsé, opulent, épicé et puissant, acidité très tendre et grande minéralité. Complexe et élégant jusque dans la finale ample, sur de parfaits arômes toastés des barriques et des fûts Stockinger.

Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

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 19.5/20
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	80% Marsanne, 20% Roussanne
Référence:	0375021

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	80% Marsanne, 20% Roussanne
Apogée:	jusqu'en 2039
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés