



2021 Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Le cru incontournable des Côtes du Rhône

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:

Pourpre profond. 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 marquées par les petits fruits noirs, avec des nuances toastées, de cannelle, de vanille, de gâteau aux épices et de prunes compotées. 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 dure 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 19/20
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre
Référence:	0213721

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.