



2023 Tavel AOP

Cuvée Henri, Tardieu-Laurent

Un vin de plaisir issu du berceau des rosés

Description:

C'est à la jonction du Languedoc, de la vallée du Rhône et de la Provence qu'est nichée la commune de Tavel, où naissent les meilleurs rosés du sud de la France. C'est aussi là qu'oeuvre la célèbre famille Tardieu. Lorsqu'il compose ses vins, Bastien Tardieu, le fils de Michel, prête une grande attention à leur côté fruité et plaisant. Moderne, sa Cuvée Henri sait aussi bien égayer un apéritif qu'accompagner la cuisine méditerranéenne.

Note de dégustation:

Rose éclatant aux reflets grenat. Belles notes de framboise dans le nez élégant et plein de caractère, marqué par les baies rouges, sur des touches de monarde, de cerise, ainsi qu'un délicat parfum de rose. La bouche onctueuse, d'un agréable équilibre entre richesse et fraîcheur, présente à nouveau une belle abondance de framboises et de cornouilles, délicate douceur d'amande dans la finale veloutée.

Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

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 Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	70% Grenache, 20% Cinsault, 10% Syrah
Référence:	1087223

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tavel AOP

Cuvée Henri
Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Grenache, 20% Cinsault, 10% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés