



2022 Côtes-du-Rhône AOP

Cuvée Henri Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

L'opulence et l'élégance du Sud par Michel Tardieu

Description:

La Cuvée Henri est l'occasion d'acquérir un Tardieu-Laurent à un prix unique. Provenant du sud de la vallée du Rhône, il allie la plénitude méridionale au caractère unique du Rhône. Velouté et fruité, il fait partie des meilleurs de sa catégorie.

Note de dégustation:

Rouge pourpre impénétrable, centre noir. Compote de prunes et raisins secs dans le bouquet concentré, à la fois minéral et d'une belle douceur, gelée de mûres et délicates notes de clou de girofle en arrière-nez. Bouche soyeuse avec de généreux arômes de petits fruits bleus et noirs, confiture de cerises, tannins ronds et charme flatteur de Tardieu, puissant jusque dans la finale veloutée.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Producteur:	Tardieu-Laurent
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
Référence:	1087122

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOP

Cuvée Henri Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.