



2022 Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Un Gigondas vieilles vignes grandiose et très recherché

Description:

Au milieu du sud de la France, entre Avignon et Aix-en-Provence, se trouve le domaine viticole Tardieu-Laurent dans la petite commune de Lourmarin. Le Gigondas Vieilles Vignes est une cuvée de grenache, de mourvèdre et de syrah qui se trouve dans les vignobles juste en dessous du centre du village de Gigondas.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable. Bouquet fruité de prunes séchées et de framboises, aux notes épicées rappelant le genièvre et le poivre noir, les olives noires et le thym. Bouche aux opulents arômes de baies bleues et noires sur des nuances toastées bien intégrées d'amandes caramélisées et de chocolat aux noix, discrète note d'eucalyptus, dense et d'une agréable richesse, bonne harmonie entre personnalité et gourmandise.

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:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	90% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Syrah
Référence:	0329122

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gigondas AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	90% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2037
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.