



## 2015 Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Issu des Côtes du Rhône méridionales

### Description:

Dans les Côtes du Rhône méridionales aussi, le millésime d'exception 2015 a révélé des vins de caractère. Et c'est en outre Michel Tardieu, sans conteste le meilleur vigneron français, qui signe le Rasteau.

### Note de dégustation:

Pourpre intense. Le bouquet déjà opulent laisse figurer de sa grande classe. Abondance de fruits en bouche, sur des nuances de cassis et de prunes, que viennent parfaitement accompagner des notes provençales typiques et un souffle de réglisse. Douceur fruitée pleine de gourmandise et belle longueur. Les tannins sont soyeux, l'acidité agréable et extrêmement modérée, le boisé parfaitement dosé. Un vin de plaisir de haut vol, que vous pourrez laisser se bonifier pendant encore au moins 10 ans, si vous résistez à la tentation !

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Rhône
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône méridionale
<b>Producteur:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Notation(s):</b>	Parker 91/100
<b>Elaboration:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre
<b>Référence:</b>	0213715

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Parker 91/100
<b>Traubensorte(en):</b>	65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elaboration:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.