MÖVENPICK
VINI



Cuvée Henri Blanc

Côtes-du-Rhône AOP, Tardieu-Laurent

Selezione dei migliori grappoli a cura di Tardieu

Descrizione:
Quando il sole del tramonto inonda di luce dorata i vigneti della Valle del Rodano, nascono vini ricchi di eleganza e dell'arte di vivere alla francese. Bastien Tardieu seleziona per la sua Cuvée Henri solo le migliori uve provenienti da vecchi vitigni e le lavora con grande sensibilità. Il risultato è un vino bianco che cattura l'anima del Rodano e rende ogni sorso un viaggio nel sud della Francia. La leggerezza mediterranea, il fascino francese e la firma di un enologo d'eccezione si fondono qui in un piacere che lascia un ricordo indelebile.

Profilo aromatico:
Giallo intenso con riflessi dorati. Al naso pesca bianca e succo di pera, con note di mela cotogna e un leggero tocco tostato di vaniglia. L'attacco succoso è dominato da frutta gialla complessa, prugne mirabelle e ananas, su un delicato tocco di miele, magnifica armonia tra cremosità, dolcezza della frutta e sostenuta freschezza agrumata, su graziose note di torrone e vaniglia.

Abbinamenti:
Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine:	Francia
Produttore:	Tardieu-Laurent
Produzione:	7 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5%
Maturità di degustazione:	Pronto da bere
Uva:	40% Grenache, 30% Viognier, 15% Clairette, 15% Roussanne
Numero articolo:	1053824

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Henri Blanc

Côtes-du-Rhône AOP
Tardieu-Laurent

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Uva:	40% Grenache, 30% Viognier, 15% Clairette, 15% Roussanne
Maturità di degustazione:	Pronto da bere
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	7 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch