

Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

I cru essenziali della Côtes du Rhône

Descrizione:
Con il Vieilles Vignes, Bastien Tardieu dimostra che i vini del Rodano possono affascinare anche in modo diverso. Calore anziché mineralità, pienezza anziché speziatura: la sua interpretazione del Rasteau punta su generosità, profondità ed eleganza. Solo le migliori uve provenienti da vecchi vigneti e un affinamento in barrique sapientemente calibrato conferiscono al vino la sua impronta inconfondibile. Una cuvée del Rodano ricca di carattere, che coniuga in modo affascinante forza e armonia.

Profilo aromatico:
Porpora intenso. Un bouquet classico di ciliegie nere mature, ribes nero e prugne, armoniosamente combinato con note di terroir e grafite. Ampio, grasso e riccamente fruttato al palato, morbido e setoso, caratterizzato da bacche nere, con note di pane tostato, cannella, vaniglia, torta di spezie e prugne stufate. Elegante e piacevole nonostante la sua potenza. Un grande Rasteau con profondità e complessità.

Abbinamenti:
Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube d'agnello o bistecca au poivre.

Temperatura:
Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine:	Francia
Denominazione:	Valle del Rodano meridionale
Produzione:	10 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5%
Maturità di degustazione:	Adatto fino al 2039
Uva:	70% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre
Numero articolo:	0213723

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

Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Uva:	70% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre
Maturità di degustazione:	da bere fino al 2039
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	10 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5%
Temperatura:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

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