



Tavel AOP

Cuvée Henri, Tardieu-Laurent

Un compagno ideale, proveniente da Tavel, la Mecca dei rosé

Descrizione:

I migliori rosé del sud della Francia sono prodotti a Tavel, dove si incontrano le regioni della Linguadoca, del Rodano e della Provenza. Qui è rappresentata anche la rinomata famiglia di viticoltori Tardieu. Il figlio Bastien enfatizza il fruttato e il piacere di bere nelle sue creazioni. La sua moderna Cuvée Henri è un vino a tutto tondo, delizioso come aperitivo e ottimo per accompagnare la cucina mediterranea.

Profilo aromatico:

Rosa brillante con riflessi granati. Belle note di lampone al naso, elegante e corposo, segnato da frutti rossi, con note di monardy, ciliegia e una delicata fragranza di rosa. Il palato untuoso, con un piacevole equilibrio tra ricchezza e freschezza, presenta ancora una bella abbondanza di lamponi e cornelias, delicata dolcezza di mandorla nel finale vellutato.

Ideale con:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Tardieu-Laurent

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault

Numero articolo: 1087225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Tavel AOP

Cuvée Henri
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.