



Bandol AOP

Tardieu-Laurent

Un leggendario vino rosso del Rodano meridionale

Descrizione:

La cantina Tardieu-Laurent si trova nel sud della Francia, tra Avignone e Aix-en-Provence, nel piccolo comune di Lourmarin. Michel Tardieu ha fondato Tardieu-Laurent all'inizio degli anni '90 con l'amico Dominique Laurent. Michel Tardieu si distingue per l'alta qualità e uno stile tradizionale che riflette la regione.

Profilo aromatico:

Rosso cremisi denso con riflessi violacei. Inconfondibili aromi provenzali di ginepro, more, chiodi di garofano e lavanda, con note di cioccolato fondente e pan di zenzero. Attacco solido al palato segnato da frutti neri e blu, con ancora una bella mineralità di sambuco e ribes nero, affascinante armonia tra dolcezza di frutto e carattere, delicate sfumature di rosa e viola sul finale vellutato.

Abbinamenti:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Produzione: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0%

Maturità di degustazione: Fino al 2036

Uva: 95% Mourvèdre, 5% Grenache

Numero articolo: 0212919

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Bandol AOP

Tardieu-Laurent

Paese di origine: Francia

Valutazioni: Score 18.5/20

Uva: 95% Mourvèdre, 5% Grenache

Maturità di degustazione: pronto fino al 2036

Viticultura: Tradizionale

Produzione: 24 Mesi in barrique

Gradazione alcolica: 14.0%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.