



## 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.

### Ideale con:

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

**Allevamento:** 24 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2037

**Varietà d'uva:** 95% Mourvèdre, 5% Grenache

**Numero articolo:** 0212920

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Bandol AOP**

Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Mourvèdre, 5% Grenache
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2037
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	24 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	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.