



Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

I cru essenziali della Côtes du Rhône

Beschreibung:

Pienezza invece di sapore, calore invece di mineralità: Bastien Tardieu ha reinterpretato lo stile dei vini del Rodano. Il suo palcoscenico è il soleggiato vigneto di Rasteau, nelle immediate vicinanze del villaggio di Gigondas. Il Vieille Vignes è una selezione delle migliori e più vecchie vigne e stupisce per l'intensità del frutto, la potenza e la pienezza unica al palato. Con il Rasteau, i Tardieu dimostrano ancora una volta le loro eccezionali capacità di invecchiamento in botte.

Degustationsnotiz:

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.

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

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

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano meridionale

Allevamento: 22 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre

Artikelnummer: 0213722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	22 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.