

Vacqueyras AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Descrizione:

Profilo aromatico:

Un magnifico colore viola quasi nero. Un tocco affumicato di terroir arricchisce il bouquet con note di bacche nere ed erbe aromatiche, con delicati sentori di tostatura e vaniglia. Al palato è denso, pieno e potente, con opulenti aromi fruttati di more, ribes nero e prugne stufate. I tannini sono giovani, ma setosi e levigati, con sottili note di tostatura in botte. Finale lungo ed elegante, pieno di intensità e potenza.

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.

Temperatura:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano meridionale

Allevamento: 22 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2036

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

Numero articolo: 0329020



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vacqueyras AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	22 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.