



Cuvée Henri Blanc

Côtes-du-Rhône AOP, Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Selezione delle migliori botti di Bastien Tardieu

Descrizione:

Quando Bastien Tardieu scrive Vieilles Vignes sulle sue bottiglie, si può essere certi che contengono un vino prodotto solo con le migliori uve delle sue vigne più vecchie. Il blend bianco Cuvée Henri porta la sua innegabile firma: generoso fruttato e fini aromi di vaniglia. Il Domaine Tardieu-Laurent è senza dubbio uno dei migliori della Valle del Rodano.

Profilo aromatico:

Giallo intenso con riflessi dorati. Al naso pesca bianca e succo di pera, con note di mela cotogna e un leggero tocco tostato di vaniglia. L'attacco succoso è dominato da frutta gialla complessa, prugne mirabelle e ananas, su un delicato tocco di miele, magnifica armonia tra cremosità, dolcezza della frutta e sostenuta freschezza agrumata, su graziose note di torrone e vaniglia.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Vieilles Vignes

Allevamento: 6 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 40% Viognier, 30% Roussanne, 15% Clairette, 15% Grenache Blanc

Numero articolo: 1053822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Henri Blanc

Côtes-du-Rhône AOP
Vieilles Vignes

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	40% Viognier, 30% Roussanne, 15% Clairette, 15% Grenache Blanc
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.