



Cuvée Henri Blanc

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

Un vino bianco seducente da Bastien Tardieu

Descrizione:

Insieme, Michel Tardieu e suo figlio Bastien hanno selezionato le migliori botti della loro cantina per produrre la Cuvée Henri, in edizione strettamente limitata. Questo bianco della Côtes-du-Rhône è un vino carico di frutta, in particolare di ananas.

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: 7 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: Pronto da bere

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

Numero articolo: 1053823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Henri Blanc

Côtes-du-Rhône AOP
Vieilles Vignes

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	40% Viognier, 30% Grenache, 15% Clairette, 15% Roussanne
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	7 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.