



## Côtes-du-Rhône AOP

Cuvée Henri Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

L'opulenza e l'eleganza del Sud di Michel Tardieu

### **Beschreibung:**

La Cuvée Henri offre un'opportunità unica di acquistare un vino della Maison Tardieu-Laurent a un prezzo incredibilmente interessante. Direttamente dalla Valle del Rodano meridionale, questo vino combina l'opulenza del sud con il carattere tipico del Rodano: non è resinoso né pastoso, ma al contrario è rotondo e morbido.

### **Degustationsnotiz:**

Porpora impenetrabile, centro nero. Composta di prugne e uva sultanina nel naso concentrato e minerale, con una dolcezza seducente, su note di gelatina di more e discreti sentori di chiodi di garofano. Palato setoso, caratterizzato da generosi frutti blu e neri, confettura di ciliegie, tannini rotondi e lusinghiero fascino Tardieu, potente fino al finale vellutato.

### **Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Produttore:** Tardieu-Laurent

**Allevamento:** 15 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2030

**Varietà d'uva:** 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre

**Artikelnnummer:** 1087120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Côtes-du-Rhône AOP

Cuvée Henri Vieilles Vignes  
Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2030
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	15 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.