



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. Morbido, vellutato ed estremamente fruttato, porta l'inconfondibile firma di Bastien Tardieu ed è uno dei migliori della sua categoria.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi impenetrabile, centro nero. Composta di prugne e uva sultanina nel bouquet concentrato, al tempo stesso minerale e splendidamente dolce, gelatina di more e delicate note di chiodi di garofano nel retrogusto. Al palato è setoso, con generosi aromi di bacche blu e nere, marmellata di ciliegie, tannini rotondi e il fascino lusinghiero di 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. Suggerimento: 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: 14 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre

Artikelnummer: 1087121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOP

Cuvée Henri Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di deccantarlo.