



## Côtes-du-Rhône AOP

Cuvée Henri Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

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

### **Beschreibung:**

La Cuvée Henri è un'opportunità per acquistare un Tardieu-Laurent a un prezzo unico. Proveniente dalla Valle del Rodano meridionale, combina la pienezza del sud con il carattere unico del Rodano. Vellutato e fruttato, 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:** 16 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2033

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

**Artikelnummer:** 1087122

## 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> | 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre                                                                                                                      |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2033                                                                                                                                      |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                                                                                                                |
| <b>Allevamento:</b>   | 16 Mesi in barrique                                                                                                                                         |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.5%                                                                                                                                                       |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:<br>stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,<br>assaggiare il vino e decidere se è il caso di<br>decantarlo. |