



Tavel AOP

Cuvée Henri, Tardieu-Laurent

Un vino per il piacere dalla culla del rosé

Beschreibung:

I migliori rosé del sud della Francia sono prodotti a Tavel, dove si incontrano le regioni della Linguadoca, del Rodano e della Provenza. Qui è rappresentata anche la rinomata famiglia di viticoltori Tardieu. Il figlio Bastien enfatizza il fruttato e il piacere di bere nelle sue creazioni. La sua moderna Cuvée Henri è un vino a tutto tondo, delizioso come aperitivo e ottimo per accompagnare la cucina mediterranea.

Degustationsnotiz:

Rosa brillante con riflessi granati. Belle note di lampone al naso, elegante e corposo, segnato da frutti rossi, con note di monardy, ciliegia e una delicata fragranza di rosa. Il palato untuoso, con un piacevole equilibrio tra ricchezza e freschezza, presenta ancora una bella abbondanza di lamponi e cornelias, delicata dolcezza di mandorla nel finale vellutato.

Ideale con:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Tardieu-Laurent

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2029

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

Artikelnummer: 1087223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Tavel AOP

Cuvée Henri
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Grenache, 20% Cinsault, 10% Syrah
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi