



Condrieu AOP

Cuvée spéciale, Tardieu-Laurent

Un nobile vitigno locale, stile Michel Tardieu

Beschreibung:

Maturato per 10 mesi in botti nuove e di un anno di Allier, Tronçais e Jupille, questo Viognier monovitigno mostra un frutto espressivo e un sapore cremoso. Un classico vino bianco del Rodano settentrionale, con una bella rotondità e fini note aromatiche.

Degustationsnotiz:

Giallo oro brillante. Ananas e pesca bianca al naso, con belle note di fiori di pera e miele d'acacia. Il palato, piacevolmente corposo, rivela ora anche deliziose sfumature esotiche e vanigliate, un bel gioco tra morbidezza e acidità tonificante, presenta continuamente nuovi aromi, come litchi e pesca, un grande vino bianco per molte occasioni.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano settentrionale

Produzent: Tardieu-Laurent

Allevamento: 8 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Viognier

Artikelnummer: 1098520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Condrieu AOP

Cuvée spéciale
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Viognier
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi