



Condrieu AOP

Cuvée spéciale, Tardieu-Laurent

Un nobile vitigno locale, stile Michel Tardieu

Beschreibung:

Invecchiato per 8 mesi in botti nuove di rovere 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 note di fiori di pera e miele d'acacia. Piacevole pienezza al palato, che rivela belle note esotiche e vanigliate, una bella armonia tra ricca cremosità e tonificante acidità, aromi in continua evoluzione che mostrano anche note di litchi e pesca.

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
Produttore:	Tardieu-Laurent
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.0%
Da bere:	da subito fino al 2034
Varietà d'uva:	100% Viognier
Artikelnummer:	1098522

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 2034
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi