



## 2013 Côtes-du-Rhône AOC Blanc

Guy Louis, Tardieu-Laurent

Ein Côtes-du-Rhône, der mit viel Schmelz beeindruckt

### Descrizione del vino:

Dieser Côtes-du-Rhône Blanc zählt zu den besten seiner Klasse und stellt sogar so manchen weissen Châteauneuf-du-Pape in den Schatten. Kein Wunder, denn Rhone-Legende Michel Tardieu gewinnt diesen Wein von bis zu 70 Jahre alten Reben und baut ihn 8 Monate in Barriquen aus Allier- und Tronçais-Eiche aus.

### Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Paese d'origine:** Francia

**Regione:** Rodano

**Produttore:** Tardieu-Laurent

### Valutazioni:

**Vinificazione:** 10 Monate in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 13.0 %

**Maturità:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

**Varietà d'uva:** 55% Marsanne, 15% Roussanne, 15% Viognier, 15% Grenache Blanc

**Numero di articolo:** 0213113

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Côtes-du-Rhône AOC Blanc**

Guy Louis  
Tardieu-Laurent

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Marsanne, 15% Roussanne, 15% Viognier, 15% Grenache Blanc
<b>Maturità:</b>	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	10 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren