



2017 Châteauneuf BL Vieilles Vignes Tardieu-L.

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Michel und Bastien Tardieus weisses Meisterwerk

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
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	8 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	40% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 20% Clairette, 10% Bourboulenc
Numero di articolo:	0374717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf BL Vieilles VignesTardieu-L.

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	40% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 20% Clairette, 10% Bourboulenc
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren