



## 2018 Tavel AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent (Bio)

Frankreichs AOC-Region für Spitzen-Rosé

### Descrizione del vino:

Tavel ist wohl die berühmteste Rosé Appellation der Rhone. Bekannt für an Rotwein erinnernde, massive, extraktreiche, intensive Rosés.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

|                             |                                       |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Francia                               |
| <b>Regione:</b>             | Rodano                                |
| <b>Sottoregione:</b>        | Valle del Rodano meridionale          |
| <b>Produttore:</b>          | Tardieu-Laurent                       |
| <b>Valutazioni:</b>         |                                       |
| <b>Vinificazione:</b>       | 6 Monate im Zementtank                |
| <b>Viticoltura:</b>         | Bio                                   |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.0 %                                |
| <b>Maturità:</b>            | Jung zu geniessen, nicht überlagern.  |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 50% Grenache, 40% Cinsault, 10% Syrah |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0911518                               |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Tavel AOP Vieilles Vignes**

Tardieu-Laurent (Bio)

|                                 |                                       |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Francia                               |
| <b>Valutazioni:</b>             |                                       |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 50% Grenache, 40% Cinsault, 10% Syrah |
| <b>Maturità:</b>                | Jung zu geniessen, nicht überlagern.  |
| <b>Viticoltura:</b>             | Bio                                   |
| <b>Vinificazione:</b>           | 6 Monate im Zementtank                |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 14.0 %                                |
| <b>Servizio:</b>                | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren       |