2017 Bandol Tardieu-L.

Tardieu-Laurent

Leggendario vino rosso del Rodano meridionale

Descrizione del vino:
La cantina Tardieu-Laurent si trova nel sud della Francia, tra Avignone e Aix-en-Provence, nel piccolo comune di Lourmarin. Michel Tardieu ha fondato Tardieu-Laurent all'inizio degli anni '90 insieme all'amico Dominique Laurent. Michel Tardieu è caratterizzato da un'alta qualità e da uno stile tradizionale che rispecchia la regione.

Nota di degustazione:
Rosso cremisi denso con riflessi violacei. Inconfondibili aromi provenzali di ginepro, more, chiodi di garofano e lavanda, con note di cioccolato fondente e pan di zenzero. Attacco solido al palato segnato da frutti neri e blu, con ancora una bella mineralità di sambuco e ribes nero, affascinante armonia tra dolcezza di frutto e carattere, delicate sfumature di rosa e viola sul finale vellutato.

Abbinamenti:
Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Provenza
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	
Vinificazione:	24 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	95% Mourvèdre, 5% Grenache
Numero di articolo:	0212917

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bandol Tardieu-L.

Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	95% Mourvèdre, 5% Grenache
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch