



2017 Rasteau Vieilles Vignes Tardieu-L.

Tardieu-Laurent

L'annata essenziale delle Côtes du Rhône meridionali

Descrizione del vino:

È un vino complesso e potente, con un vivace frutto di lampone e una nota di erbe provenzali. Ha un buon potenziale di invecchiamento, a patto che si riesca a resistere.

Nota di degustazione:

Viola intenso. Un bouquet classico di ciliegie nere mature, ribes nero e prugne, perfettamente completato da note di terroir e grafite. Il palato corposo rivela un'abbondanza di frutta e un estratto dolce. Piuttosto setoso e corposo, con bacche scure, delicati aromi tostati, cannella, vaniglia, torta di spezie e prugne stufate. Nonostante la sua potenza, rimane elegante e coinvolgente.

Abbinamenti:

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube di agnello o bistecca au poivre.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 90–92/100
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
Numero di articolo:	0213717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rasteau Vieilles Vignes Tardieu-L.

Tardieu-Laurent

Origine:	FR
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 90–92/100
Varietà d'uva:	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.