



2018 Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

I maghi delle vecchie vigne di Chardonnay

Descrizione del vino:

Vino di classe mondiale dal Rodano settentrionale

Nota di degustazione:

Colore potente. Bouquet di ribes bianco e pietra liquida, con note affumicate e delicatamente tostate di botte. Corposo, opulento, speziato e potente, con acidità molto morbida e molta mineralità. Il legno delle botti e delle botti Stockinger in cui è maturato è perfettamente integrato.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Rodano

Sottoregione:

Valle del Rodano settentrionale

Produttore:

Tardieu-Laurent

Valutazioni:

Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 92-94/100

Vinificazione:

22 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2035

Varietà d'uva:

80% Marsanne, 20% Roussanne

Numero di articolo:

0375018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

| | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Score 19.5/20, Jeb Dunnock 92–94/100 |
| Varietà d'uva: | 80% Marsanne, 20% Roussanne |
| Maturità: | fino a 2035 |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 22 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Servizio: | Fresco, tra 9 e 12 gradi |