



2018 Vacqueyras AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Nota di degustazione:

Un magnifico colore viola quasi nero. Un tocco di terroir affumicato arricchisce il bouquet con note di bacche nere ed erbe aromatiche, con delicati sentori di tostatura e vaniglia. Al palato è denso, pieno e potente, con opulenti aromi fruttati di more, ribes nero e prugne stufate. I tannini sono giovani, ma setosi e levigati, con sottili note di tostatura in botte. Finale lungo ed elegante, pieno di intensità e potenza.

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:	Score 18.5/20
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Numero di articolo:	0329018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vacqueyras AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.