



2020 Tavel AOP

Cuvée Henri, Tardieu-Laurent

Trinkspass aus der Wiege der Rosés

Descrizione del vino:

In Tavel, wo das Languedoc, das Rhone-Gebiet und die Provence aufeinandertreffen, entstehen die besten Rosés Südfrankreichs. Auch die renommierte Winzerfamilie Tardieu ist hier vertreten. Sohn Bastien Tardieu legt bei seinen Kreationen viel Wert auf Fruchtigkeit und Trinkgenuss. Seine moderne Cuvée Henri ist ein Alleskönner, der vom Apéro bis zur Sommerküche jede Gelegenheit bereichert.

Nota di degustazione:

Intensives Rose mit grenadine Reflexen. Himbeeren und Goldmelissen in der fruchtbetonten Nase, auch Erdbeeren, Pfirsich und dezente Pink Grapefruit. Cremig-weicher Auftakt mit grossartiger Balance zwischen Frische und süsser Frucht. Wieder Himbeeren in etlichen Nuancen, begleitet von Kirschen und dezentem Rosenparfüm, grossartiger Rosegenuss bis zum letzten Schluck.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	6 Monate im Zementtank
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	70% Grenache, 20% Cinsault, 10% Syrah
Numero di articolo:	1087220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tavel AOP

Cuvée Henri
Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Grenache, 20% Cinsault, 10% Syrah
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate im Zementtank
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren