



2020 Côtes-du-Rhône AOP

Cuvée Henri Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

L'opulenza e l'eleganza del Sud di Michel Tardieu

Descrizione del vino:

La Cuvée Henri offre un'opportunità unica di acquistare un vino della Maison Tardieu-Laurent a un prezzo incredibilmente interessante. Direttamente dalla Valle del Rodano meridionale, questo vino combina l'opulenza del sud con il carattere tipico del Rodano: non è resinoso né pastoso, ma al contrario è rotondo e morbido.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, centro nero. Composta di prugne e uva sultanina nel naso concentrato e minerale, con una dolcezza seducente, su note di gelatina di more e discreti sentori di chiodi di garofano. Palato setoso, caratterizzato da generosi frutti blu e neri, confettura di ciliegie, tannini rotondi e lusinghiero fascino Tardieu, potente fino al finale vellutato.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	FR
Regione:	Rodano
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre
Numero di articolo:	1087120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOP

Cuvée Henri Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.