



2021 Côtes-du-Rhône AOP Blanc

Cuvée Henri, Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Un vino bianco seducente da Bastien Tardieu

Descrizione del vino:

Quando Bastien Tardieu scrive "Vieilles Vignes" sulle sue bottiglie, si può essere certi che contengono un vino prodotto solo con uve coltivate su viti molto vecchie. Il Côtes-du-Rhône blanc Cuvée Henri è una selezione delle migliori botti. Porta l'innegabile firma del genio Bastien Tardieu: generoso fruttato e fini aromi di vaniglia.

Nota di degustazione:

Giallo intenso con riflessi dorati. Al naso pesca bianca e succo di pera, con note di mela cotogna e un leggero tocco tostato di vaniglia. L'attacco succoso è dominato da frutti gialli complessi, prugne mirabelle e ananas, con una delicata nota di miele. Una magnifica armonia di morbidezza, dolcezza della frutta e sostenuta freschezza agrumata, con belle note di torrone e vaniglia.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

FR

Regione:

Rodano

Produttore:

Tardieu-Laurent

Valutazioni:

Score 18.5/20

Vinificazione:

6 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2028

Varietà d'uva:

40% Grenache, 30% Viognier, 20% Roussanne, 10% Clairette

Numero di articolo:

1053821

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOP Blanc

Cuvée Henri
Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	40% Grenache, 30% Viognier, 20% Roussanne, 10% Clairette
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi