2021 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 buono. Proveniente dalla Valle del Rodano meridionale, questo vino combina l’opulenza del sud con il carattere tipicamente renano. Morbido, vellutato ed estremamente fruttato, porta l’inconfondibile firma di Bastien Tardieu e si colloca tra i migliori della sua categoria.
Nota di degustazione:
Rosso cremisi impenetrabile, centro nero. Composta di prugne e uva sultanina nel bouquet concentrato, al contempo minerale e splendidamente dolce, gelatina di more e delicate note di chiodi di garofano nel retrogusto. Palato setoso con generosi aromi di bacche blu e nere, marmellata di ciliegie, tannini rotondi e il fascino lusinghiero di 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:	Francia
Regione:	Rodano
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Numero di articolo:	1087121

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOP

Cuvée Henri Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch