



2022 Tavel AOP

Cuvée Henri, Tardieu-Laurent (Bio)

Un vino per il piacere dal luogo di nascita del rosé

Descrizione del vino:

Tavel si trova all'incrocio tra la Linguadoca, la Valle del Rodano e la Provenza ed è il luogo di nascita dei migliori rosé del sud della Francia. È anche la patria della famosa famiglia Tardieu. Quando produce i suoi vini, Bastien Tardieu, figlio di Michel, presta particolare attenzione al loro carattere fruttato e piacevole. La sua moderna Cuvée Henri è ottima sia come aperitivo che con la cucina mediterranea.

Nota di degustazione:

Rosa brillante con riflessi granati. Bellissime note di lampone al naso, elegante e corposo, segnato dai frutti rossi, con note di monardy, ciliegia e una delicata fragranza di rosa. Il palato untuoso, con un piacevole equilibrio tra ricchezza e freschezza, presenta ancora una bella abbondanza di lamponi e cornelias, delicata dolcezza di mandorla nel finale vellutato.

Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

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 In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	60% Grenache, 30% Cinsault, 10% Syrah
Numero di articolo:	1087222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tavel AOP

Cuvée Henri
Tardieu-Laurent (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	60% Grenache, 30% Cinsault, 10% Syrah
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi