



2022 Côtes-du-Rhône AOP Blanc

Cuvée Henri, Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Bastien Tardieus Selektion der besten Barriques

Descrizione del vino:

Wenn bei Tardieu «Vieilles Vignes» auf der Flasche steht, dann können Sie versichert sein, dass es nur die besten Trauben von den ältesten Reben in den Wein schaffen. Die weiße Cuvée Henri trägt die deutliche Handschrift des Könners Bastien Tardieu: viel Frucht und ein feines Vanilletoasting. Das Weingut Tardieu- Laurent gehört zweifellos zu den besten der Rhone.

Nota di degustazione:

(st) Intensives Gelb mit goldenen Reflexen. Weißer Pfirsich und Birnensaft in der fruchtbetonten Nase, auch Quitte und zartes Vanille-Toasting. Saftiger Auftakt mit feiner Honigsüße und vielschichtiger, gelber Frucht, nun auch Mirabellen und Ananas, faszinierendes Zusammenspiel zwischen geleeartigem Extrakt, süßer Frucht und gut stützender Zitrusfrische, begleitet von feinen Nougat- und Vanillenoten.

Abbinamenti:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	FR
Regione:	Rodano
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	6 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	40% Viognier, 30% Roussanne, 15% Clairette, 15% Grenache Blanc
Numero di articolo:	1053822

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% Viognier, 30% Roussanne, 15% Clairette,
15% Grenache Blanc
Maturità: Jetzt bis 2030
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 6 Monate im Barrique
**Gradazione
alcolica:** 14.0 %
Servizio: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren