



2022 Condrieu AOP

Cuvée spéciale, Tardieu-Laurent

Un nobile locale: Michel Tardieu

Descrizione del vino:

Invecchiato per 8 mesi in botti nuove di rovere e di un anno di Allier, Tronçais e Jupille, questo Viognier monovitigno mostra un frutto espressivo e un sapore cremoso. Un classico vino bianco del Rodano settentrionale, con una bella rotondità e fini note aromatiche.

Nota di degustazione:

Giallo oro brillante. Ananas e pesca bianca al naso, con note di fiori di pera e miele d'acacia. Piacevole pienezza al palato, che rivela belle note esotiche e vanigliate, una bella armonia tra ricca cremosità e tonificante acidità, aromi in continua evoluzione che mostrano anche note di litchi e pesca.

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:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano settentrionale
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	100% Viognier
Numero di articolo:	1098522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Condrieu AOP

Cuvée spéciale
Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Viognier
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi