



2021 Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Il cru essenziale della Côtes du Rhône

Descrizione del vino:

È un vino complesso e potente, con un vivace frutto di lampone e una nota di erbe provenzali. Ha un buon potenziale di invecchiamento, a patto che si riesca a resistere.

Nota di degustazione:

Porpora intenso. Un bouquet classico di ciliegie nere mature, ribes nero e prugne, armoniosamente combinato con note di terroir e grafite. Ampio, grasso e riccamente fruttato al palato, morbido e setoso, caratterizzato da bacche nere, con note di pane tostato, cannella, vaniglia, torta di spezie e prugne stufate. Elegante e piacevole nonostante la sua potenza. Un grande Rasteau con profondità e complessità.

Abbinamenti:

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube di agnello o bistecca au poivre.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

| | |
|-----------------------------|--|
| Paese d'origine: | FR |
| Regione: | Rodano |
| Sottoregione: | Valle del Rodano meridionale |
| Produttore: | Tardieu-Laurent |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Vinificazione: | 22 Mesi in Barrique |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Maturità: | fino a 2035 |
| Varietà d'uva: | 75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre |
| Numero di articolo: | 0213721 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | FR |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre |
| Maturità: | fino a 2035 |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 22 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Servizio: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |