



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:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2036
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:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.