



2023 Tavel AOP

Cuvée Henri, Tardieu-Laurent

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:	Francia
Regione:	Rodano
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	70% Grenache, 20% Cinsault, 10% Syrah
Numero di articolo:	1087223

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tavel AOP

Cuvée Henri
Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Grenache, 20% Cinsault, 10% Syrah
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi