



2022 Côtes-du-Rhône AOP

Cuvée Henri Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Descrizione del vino:

La Cuvée Henri è un'opportunità per acquistare un Tardieu-Laurent a un prezzo unico. Proveniente dalla valle del Rodano meridionale, combina la pienezza del sud con il carattere unico del Rodano. Vellutato e fruttato, è uno dei migliori della sua categoria.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi impenetrabile, centro nero. Composta di prugne e uva sultanina nel bouquet concentrato, al contempo minerale e splendidamente dolce, gelatina di more e delicate note di chiodi di garofano nel retrogusto. Palato setoso con generosi aromi di bacche blu e nere, marmellata di ciliegie, tannini rotondi e il fascino lusinghiero di Tardieu, potente fino al finale vellutato.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Rodano
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
Numero di articolo:	1087122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOP

Cuvée Henri Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.