



## 2023 Condrieu AOP

Cuvée spéciale, Tardieu-Laurent

Nobile Viognier con la firma di Tardieu

### Descrizione del vino:

Dopo un affinamento di 8 mesi in botti nuove e botti di un anno di Allier, Tronçais e Jupille, questo Viognier monovitigno mostra un frutto espressivo e un'ampia morbidezza al gusto. Un classico vino bianco del Rodano settentrionale con una bella rotondità e note aromatiche raffinate.

### 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

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Rodano
<b>Sottoregione:</b>	Valle del Rodano settentrionale
<b>Produttore:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	9 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Viognier
<b>Numero di articolo:</b>	1098523

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Condrieu AOP**

Cuvée spéciale  
Tardieu-Laurent

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Viognier
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	9 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi