



2018 Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

Vin de classe mondiale du Rhône septentrional

Note de dégustation:

Robe puissante. Bouquet de groseille blanche et pierre liquide, avec des notes fumées et délicatement toastées de barrique. Ample, opulent, épicé et puissant, avec une acidité très douce et beaucoup de minéralité. Le bois des barriques et des fûts Stockinger dans lesquels il a mûri est parfaitement intégré.

Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône septentrionale
Producteur:	Tardieu-Laurent
Notation(s):	Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 92–94/100
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	80% Marsanne, 20% Roussanne
Référence:	0375018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 92–94/100
Cépage(s):	80% Marsanne, 20% Roussanne
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés