



2020 Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Un concentré de puissance du Rhône méridional

Description:

C'est un vin plein de complexité, puissant, avec un fruité vif évoquant la framboise, et une note d'herbes de Provence. Bon potentiel de garde, à condition de pouvoir y résister.

Note de dégustation:

Pourpre profond. Des notes de terroir viennent agrémenter le bouquet classique de cerises noires sucrées, de cassis et de prunes. Opulence de fruits et grande douceur dans la bouche puissante. Ample et soyeux, il est marqué par les petits fruits noirs, avec de belles nuances toastées, cannelle, vanille, pain d'épices et prunes compotées. Un grand Rasteau avec de la profondeur et de la complexité, qui reste élégant et dynamique malgré sa puissance.

Accompagne idéale:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Tardieu-Laurent
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	65% Grenache, 20% Mourvèdre, 15% Syrah
Référence:	0213720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rasteau AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	65% Grenache, 20% Mourvèdre, 15% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.