

2022 Côtes-du-Rhône AOP Blanc

Cuvée Henri, Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Sélection des meilleures barriques de Bastien Tardieu

Description:

Lorsque Bastien Tardieu indique «Vieilles Vignes» sur ses bouteilles, vous pouvez avoir la certitude qu'elles contiennent un vin uniquement produit à partir des meilleurs raisins de ses plus vieilles vignes. L'assemblage blanc Cuvée Henri porte son indéniable signature: un fruité généreux et de fins arômes de vanille. Le domaine Tardieu-Laurent fait sans conteste partie des meilleurs de la vallée du Rhône.

Note de dégustation:

Jaune intense aux reflets dorés. Pêche blanche et jus de poire dans le nez fruité, sur des nuances de coing et une légère touche toastée de vanille. L'attaque juteuse est dominée par des fruits jaunes complexes, mirabelles et ananas, sur une délicate touche de miel, magnifique harmonie entre onctuosité, douceur de fruit et fraîcheur d'agrumes soutenue, sur de jolies notes de nougat et de vanille.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Rhône

Producteur:

Tardieu-Laurent

Notation(s):

Score 18.5/20

Elevage:

6 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

40% Viognier, 30% Roussanne, 15% Clairette, 15% Grenache Blanc

Référence:

1053822



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOP Blanc

Cuvée Henri
Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	40% Viognier, 30% Roussanne, 15% Clairette, 15% Grenache Blanc
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés