



2019 Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

I maghi delle vecchie vigne di Chardonnay

Descrizione del vino:

Vino di classe mondiale dal Rodano settentrionale

Nota di degustazione:

Giallo dorato saturo. Al naso, ribes bianco con belle note minerali e delicati sentori di botte che ricordano la vaniglia e le pere alla cannella. Corposo, opulento, speziato e potente, con acidità molto morbida e grande mineralità. Complesso ed elegante fino all'ampio finale, su perfetti aromi tostati provenienti dalle botti e dalle botti Stockinger.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano settentrionale
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 97/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	80% Marsanne, 20% Roussanne
Numero di articolo:	0375019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 97/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	80% Marsanne, 20% Roussanne
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi