



## 2020 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

<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 19.5/20
<b>Vinificazione:</b>	22 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Marsanne, 20% Roussanne
<b>Numero di articolo:</b>	0375020

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Hermitage AOP Blanc

Tardieu-Laurent

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Marsanne, 20% Roussanne
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	22 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi