



## 2022 Tavel AOP

Cuvée Henri, Tardieu-Laurent

Un vino per il piacere dal luogo di nascita del rosé

### Descrizione del vino:

Tavel si trova all'incrocio tra la Linguadoca, la Valle del Rodano e la Provenza ed è il luogo di nascita dei migliori rosé del sud della Francia. È anche la patria della famosa famiglia Tardieu. Quando produce i suoi vini, Bastien Tardieu, figlio di Michel, presta particolare attenzione al loro carattere fruttato e piacevole. La sua moderna Cuvée Henri è ottima sia come aperitivo che con la cucina mediterranea.

### Nota di degustazione:

Rosa brillante con riflessi granati. Bellissime note di lampone al naso, elegante e corposo, segnato dai frutti rossi, con note di monardy, ciliegia e una delicata fragranza di rosa. Il palato untuoso, con un piacevole equilibrio tra ricchezza e freschezza, presenta ancora una bella abbondanza di lamponi e cornelias, delicata dolcezza di mandorla nel finale vellutato.

### Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Rodano
<b>Produttore:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Grenache, 30% Cinsault, 10% Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	1087222

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Tavel AOP**

Cuvée Henri  
Tardieu-Laurent

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Grenache, 30% Cinsault, 10% Syrah
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi