

2022 Côtes-du-Rhône AOP Blanc

Cuvée Henri, Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Un vino bianco seducente da Bastien Tardieu

Descrizione del vino:

Quando Tardieu scrive "Vieilles Vignes" sulla bottiglia, si può essere certi che solo le migliori uve provenienti dalle vigne più vecchie entrano nel vino. La Cuvée Henri bianca porta la chiara firma dell'esperto Bastien Tardieu: tanta frutta e una fine tostatura alla vaniglia. La tenuta Tardieu- Laurent è senza dubbio una delle migliori del Rodano.

Nota di degustazione:

Giallo intenso con riflessi dorati. Al naso pesca bianca e succo di pera, con note di mela cotogna e un leggero tocco tostato di vaniglia. L'attacco succoso è dominato da frutti gialli complessi, prugne mirabelle e ananas, su un delicato tocco di miele, magnifica armonia tra cremosità, dolcezza della frutta e sostenuta freschezza agrumata, su graziose note di torrone e vaniglia.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Rodano

Produttore:

Tardieu-Laurent

Valutazioni:

Score 18.5/20

Vinificazione:

6 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2030

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

1053822



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOP Blanc

Cuvée Henri
Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

| | |
|---------------------------------|---|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 40% Viognier, 30% Roussanne, 15% Clairette, 15% Grenache Blanc |
| Maturità: | fino a 2030 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 6 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Servizio: | Fresco, tra 9 e 12 gradi |